

Panasonic®

Instrukcja obsługi i książka kucharska

Grill / Kuchenka mikrofalowa

Model nr NN-GT47KM



NN-GT47KM

INVERTER

Wyłącznie do użytku prywatnego

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.

Przeczytaj uważnie i zachowaj na przyszłość.

Dziękujemy za zakup kuchenki mikrofalowej Panasonic.

Zawartość

Instrukcje bezpieczeństwa	4-8	Automatyczny program mieszany.....37-38
Utylizacja zużytych urządzeń	9	Pytania i odpowiedzi	39-40
Ustawianie i podłączanie.....	10	Konserwacja kuchenki mikrofalowej.....41
Konfigurowanie urządzenia	10	Dane techniczne	42
Ważne uwagi dla użytkowników ..	11-13	Podstawowe informacje dotyczące	obsługi kuchenek mikrofalowych
Akcesoria.....	14	Ogólne	45-46
Części urządzenia	15	Krótkie wprowadzenie do naczyń	kuchennych.....
Panel sterowania	16	Poziomy mocy kuchenek	mikrofalowych.....
Ustawianie zegara	17	Grill.....	48
Zabezpieczenie przed dziećmi.....	17	Tryb mieszany.....	49
Tryb kuchenki mikrofalowej do		Wskazówki dotyczące podgrzewania i	gotowania
gotowania i rozmrażania	18	Tabele podgrzewania i gotowania —	tryb mieszany
Uwagi dotyczące rozmrażania	19	Tabele rozmrażania	57-58
Tryb grilla	20-21	Mięso i drób.....	59-60
Tryb mieszany grilla	22-23	Ryby.....	61-62
Korzystanie z funkcji szybkiego startu..		Warzywa.....	63-64
.....	24	Jajka i ser.....	65
Korzystanie z funkcji dodaj czas	25	Pokarmy bogate w skrobię i rośliny	strączkowe.....
Korzystanie z timera	26-27	Pytania – Odpowiedzi	67
Gotowanie wieloetapowe	28	Przepisy	68-73
Niepozamrażanie	29-30		
Programy Auto Sensor.....	31-33		
Programy automatycznego ważenia	34		
Programy automatycznej wagi dla			
napojów.....	34		
Automatyczne programy ważenia dla			
Junior menu.....	35		
Program roztopiania i zmiękczenia z			
automatycznym ważeniem.....	36		

Instrukcje bezpieczeństwa

- **Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.**

Przeczytaj uważnie i zachowaj na przyszłość.
- Z tego urządzenia mogą korzystać osoby powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia/wiedzy, jeżeli zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo i rozumieją niebezpieczeństwa związane lub są nadzorowane przez taką osobę. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia powinny być wykonywane przez dzieci wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej. Przechowuj urządzenie i przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.
- Podczas ustawiania urządzenia należy upewnić się, że w razie niebezpieczeństwa można w każdej chwili wyciągnąć wtyczkę lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód przyłączeniowy musi zostać wymieniony przez producenta, jego dział obsługi klienta lub inną równie wykwalifikowaną osobę.
- Ostrzeżenie! Zamki i uszczelki drzwi należy przecierać wilgotną ściereczką. Urządzenie powinno zostać sprawdzone przez użytkownika pod kątem ewentualnych uszkodzeń powierzchni uszczelniających drzwiczek, a w przypadku ich wystąpienia nie wolno uruchamiać urządzenia do czasu naprawy przez serwis Panasonic.
- Ostrzeżenie! Nie umieszczaj urządzenia w bezpośrednim sąsiedztwie kuchenki gazowej lub elektrycznej.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Ostrzeżenie! Nie przerabiaj ani nie naprawiaj drzwiczek, elementów sterujących lub urządzeń zabezpieczających ani żadnych innych części urządzenia. W żadnym wypadku nie należy demontować obudowy zapewniającej ochronę przed energią mikrofalową.
- Urządzenie może być sprawdzane lub naprawiane wyłącznie przez przeszkolonego technika serwisowego firmy Panasonic.
- Nie podgrzewaj płynów i żywności w szczelnie zamkniętych pojemnikach (np. konserwach), ponieważ mogą one pęknąć.
- Ostrzeżenie! Dzieci mogą korzystać z urządzenia bez nadzoru tylko wtedy, gdy zostały odpowiednio poinstruowane, jak bezpiecznie obsługiwać urządzenie i zrozumieją niebezpieczeństwa związane z niewłaściwą obsługą.
- Urządzenie nadaje się wyłącznie jako urządzenie stacjonarne, a nie jako urządzenie do zabudowy lub do użytku w szafkach.

Używanie jako urządzenia stołowego:

- Urządzenie musi stać na równej, stabilnej powierzchni, 85 cm nad podłogą. Dla prawidłowej pracy urządzenia należy zapewnić następujące odległości od ściany: co najmniej 5 cm z jednej strony, druga strona musi być otwarta; 15 cm prześwitu z góry i 10 cm z tyłu.
- Jeśli do podgrzewania używane są pojemniki z papieru, tworzywa sztucznego lub innych łatwopalnych materiałów, nie wolno używać kuchenki mikrofalowej bez nadzoru! Pojemniki te mogą się zapalić.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Jeśli wewnątrz kuchenki mikrofalowej pojawi się dym lub płomień, naciśnij przycisk Stop/Anuluj i pozostaw drzwiczki zamknięte, aby zdusić płomień. Wyciągnij wtyczkę z gniazdka sieciowego lub wyłącz prąd za pomocą bezpiecznika lub skrzynki rozdzielczej.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Z czasem w napojach podgrzanych w kuchenke mikrofalowej mogą tworzyć się wybuchowo gorące bąbelki. Obchodź się z pojemnikiem tylko z dużą ostrożnością.
- Po podgrzaniu pokarm dla niemowląt w butelkach lub słoiczkach należy wstrząsnąć lub dobrze wymieszać, aby temperatura się wyrównała. Przed spożyciem sprawdź temperaturę, aby uniknąć oparzeń.
- Nie podgrzewaj w kuchenke **mikrofalowej** ani nie gotuj surowych lub gotowanych jajek w skorupkach ani obranych jajek na twardo. Po zakończeniu gotowania w kuchenke mikrofalowej ciśnienie może nadal rosnąć, a jajka mogą eksplodować.
- Zawsze utrzymuj komorę pieczenia, drzwi i ramę drzwi w czystości. Rozpryski jedzenia i płynów, które przywarły do ścianek komory gotowania i drzwiczek, usuwaj wilgotną ściereczką i w razie potrzeby łagodnym środkiem czyszczącym. Nie zaleca się stosowania ostrych środków czyszczących i szorujących.
- **Nigdy nie używaj środków do czyszczenia piekarników.**
- Do czyszczenia nie wolno używać myjki parowej.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Rozpryski żywności i napojów mogą przyklejać się do ścian komory kuchenki w **trybie grillowania** i w **trybie mieszanym**. Jeśli urządzenie nie jest regularnie czyszczone, podczas pracy może wydobywać się dym.
- Nieutrzymywanie kuchenki mikrofalowej w czystości może spowodować pogorszenie stanu powierzchni, co z kolei może skrócić żywotność kuchenki i być może stanowić zagrożenie dla użytkownika.
- Ostrzeżenie! Podczas korzystania z grilla należy trzymać dzieci z daleka, ponieważ powierzchnie obudowy mogą się bardzo nagrzać.
- Do czyszczenia szklanych drzwiczek kuchenki mikrofalowej nie należy używać żadnych środków szorujących ani ostrych metalowych skrobaków, ponieważ może to uszkodzić powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.
- Podczas pracy z grillem lub w trybie mieszanym powierzchnia obudowy i drzwi nagrzewają się. Dlatego należy zachować ostrożność podczas otwierania/zamykania drzwi, a także wyjmowania/wkładania żywności i akcesoriów.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego pilota.
- Używaj wyłącznie przyborów kuchennych, które nadają się do użytku w kuchenkach mikrofalowych.
- Dla własnego bezpieczeństwa nie należy naciskać od góry na otwarte drzwiczki kuchenki mikrofalowej, ponieważ grozi to przewróceniem się urządzenia.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Urządzenie posiada dwa elementy grzejne w górnej części. Po użyciu **trybu grilla lub mieszanego** powierzchnie te są bardzo gorące, podobnie jak używane akcesoria i naczynia. Należy również uważać, aby nie dotknąć elementu grzejnego w komorze kuchenki.
- Ta kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona wyłącznie do podgrzewania żywności i napojów. Należy zachować ostrożność podczas podgrzewania potraw o niskiej zawartości wilgoci, np. pieczywo, czekolada, herbatniki i ciastka. Mogą one szybko się spalić, wyschnąć lub zapalić, jeśli są podgrzewane przez zbyt długi czas. Nie zalecamy podgrzewania potraw o niskiej zawartości wilgoci, np. popcorn lub papadam. Suszenie żywności, gazet lub odzieży oraz podgrzewanie poduszek grzewczych, kapci, gąbek, wilgotnych ściereczek, worków z pszenicą, termoforów i podobnych produktów może spowodować obrażenia, zapłon lub pożar.
- Lampkę urządzenia powinien wymieniać wyłącznie serwisant przeszkolony przez producenta. Nie próbuj zdejmować obudowy kuchenki.
- Uwaga! Aby uniknąć ryzyka przypadkowego zresetowania wyłącznika termicznego, urządzenie to nie może być obsługiwane za pomocą zewnętrznego przełącznika, np. timera podłączanego do obwodu, który jest regularnie wyłączany i włączany przez zakład energetyczny.

Utylizacja zużytych urządzeń



Tylko dla Unii Europejskiej i krajów z systemami recyklingu

Ten symbol na produktach, opakowaniach i/lub dokumentach towarzyszących oznacza, że zużytych produktów elektrycznych i elektronicznych nie wolno mieszać z innymi odpadami domowymi.

Prosimy o oddanie starych produktów do odpowiednich punktów zbiórki w celu przetworzenia, odnowienia lub recyklingu zgodnie z przepisami ustawowymi.

Właściwa utylizacja tych produktów pomaga chronić cenne zasoby i zapobiegać potencjalnemu negatywnemu wpływowi na zdrowie ludzi i środowisko.

Aby uzyskać więcej informacji na temat zbiórki i recyklingu, skontaktuj się z lokalnym zakładem utylizacji odpadów.

Zgodnie z lokalnymi przepisami za niewłaściwą utylizację tych odpadów mogą zostać nałożone kary.

Ustawianie i podłączanie

Sprawdzenie kuchenki mikrofalowej
Rozpakuj urządzenie, usuń materiał opakowaniowy i sprawdź, czy nie ma uszkodzeń, takich jak uderzenia, pęknięte zatrzaski drzwi lub pęknięcia w drzwiach. W przypadku uszkodzenia urządzenia należy natychmiast powiadomić sprzedawcę. Nie instaluj uszkodzonej kuchenki mikrofalowej.



Ważne!

Ze względów bezpieczeństwa to urządzenie musi być uziemione!

Przepisy dotyczące uziemienia
Jeśli gniazdko nie jest uziemione, klient musi wymienić gniazdko na prawidłowo uziemione.

Napięcie robocze

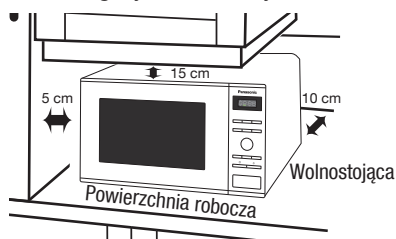
Napięcie sieciowe musi odpowiadać napięciu podanemu na tabliczce znamionowej urządzenia. Użycie napięcia wyższego niż określone może spowodować pożar lub inny wypadek.

Konfigurowanie urządzenia

Urządzenie nadaje się tylko jako urządzenie stacjonarne, a nie jako urządzenie do zabudowy lub do użytku w szafkach. Kuchenka mikrofalowa nie może być zabudowana.

Ustawienie na powierzchni roboczej:

1. Umieść kuchenkę mikrofalową na twardej, równej powierzchni o wysokości około 85 cm (mierząc od podłogi).
2. Podczas ustawiania urządzenia należy upewnić się, że w przypadku zagrożenia można w każdej chwili wyciągnąć wtyczkę lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
3. Urządzenie działa prawidłowo, jeśli zapewniona jest wystarczająca cyrkulacja powietrza.
4. Zachowaj następujące odstępstwa od ścian: 5 cm z jednej strony, druga strona musi być odsłonięta, 15 cm z góry i 10 cm z tyłu.



5. Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu kuchenki gazowej lub elektrycznej.
6. Regulowanych nóżek nie wolno demontować.
7. To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie używać na zewnątrz.
8. Nie używaj kuchenki mikrofalowej, gdy wilgotność jest zbyt wysoka.
9. Przewód zasilający nie może dotykać powierzchni obudowy urządzenia, która podczas pracy nagrzewa się. Nie dopuszczaj również do kontaktu kabla z innymi gorącymi powierzchniami. Nie pozwól, aby przewód zasilający zwisał z krawędzi stołu lub blatu. Nie zanurzaj przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie.
10. Otwory wentylacyjne po bokach i z tyłu kuchenki mikrofalowej nie mogą być blokowane. Jeśli te otwory zostaną zasłonięte podczas pracy, urządzenie może się przegrzać. W takim przypadku kuchenka mikrofalowa jest chroniona przez zabezpieczenie przed przegrzaniem i włączy się ponownie dopiero po ostygnięciu.

Ważne uwagi dla użytkowników

1. Używaj kuchenki mikrofalowej wyłącznie do przygotowywania posiłków. To urządzenie jest specjalnie zaprojektowane do rozmrażania, podgrzewania i gotowania żywności zgodnie z instrukcją obsługi i gotowania. Nigdy nie podgrzewaj chemikaliów ani innych produktów.
2. Nie przechowuj żadnych przedmiotów w kuchence mikrofalowej, gdy nie jest używana, na wypadek przypadkowego włączenia.
3. Nigdy nie używaj **kuchenki mikrofalowej bez jedzenia**. Może to spowodować uszkodzenie urządzenia.
4. Przed użyciem upewnij się, że naczynia/pojemniki nadają się do użytku w kuchence mikrofalowej.
5. Kuchenka mikrofalowa służy wyłącznie do podgrzewania żywności i napojów. Należy zachować ostrożność podczas podgrzewania potraw o niskiej zawartości wilgoci, np. pieczywo, czekolada, herbatniki i ciastka. Mogą one szybko się spalić, wyschnąć lub zapalić, jeśli są podgrzewane przez zbyt długi czas. Nie zalecamy podgrzewania potraw o niskiej zawartości wilgoci, np. popcornu lub papadam. Suszenie żywności, gazet lub odzieży oraz podgrzewanie poduszek grzewczych, kapci, gąbek, wilgotnych ściereczek, worków z pszenicą, termoforów i podobnych produktów może spowodować obrażenia, zapłon lub pożar.
6. Jeśli wewnątrz kuchenki mikrofalowej pojawi się dym lub płomień, naciśnij przycisk Stop/Anuluj i pozostaw drzwiczki zamknięte, aby zdusić płomień. Wyciągnij wtyczkę z gniazdka sieciowego lub wyłącz prąd za pomocą bezpiecznika lub skrzynki rozdzielczej.

Obsługa trybu grilla/mieszanego

1. Przed pierwszym użyciem trybu mieszanego lub grilla urządzenie musi działać przez 5 minut na poziomie grilla 1 bez jedzenia i akcesoriów (ale ze szklanym talerzem obrotowym i pierścieniem). Olej stosowany do ochrony przed korozją wypala się. Jest to jedyny czas, kiedy mikrofala jest pusta.



Ostrzeżenie!

Goście Powierzchnie
Wszystkie wewnętrzne powierzchnie kuchenki są gorące.

2. Podczas pracy z grillem lub w trybie combo powierzchnia obudowy i drzwi nagrzewają się. Dlatego należy zachować ostrożność podczas otwierania/zamykania drzwi, a także wyjmowania/wkładania żywności i akcesoriów.
3. Urządzenie posiada dwa elementy grzejne grilla w górnej części.



Ostrożnie!

Po użyciu funkcji grilla i trybu mieszanego wnętrze kuchenki będzie bardzo gorące. Dlatego należy zachować szczególną ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych urządzenia.

Ważne uwagi dla użytkowników

4. W trybach pracy grilla i mieszanym możliwe jest nagrzewanie się dostępnych części urządzenia. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia i generalnie dzieci powinny używać urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej ze względu na wytwarzane ciepło.



Niebezpieczeństwo!

Gorące powierzchnie

Po gotowaniu w tych trybach pracy akcesoria urządzenia są bardzo gorące.

Oświetlenie komory kuchenki

W przypadku konieczności wymiany wbudowanego oświetlenia komory pieczenia należy skontaktować się ze sprzedawcą.

Czas gotowania

Czas gotowania zależy od rodzaju, temperatury początkowej i ilości żywności oraz rodzaju używanych naczyń.

Rozpocznij od krótszego czasu gotowania, aby uniknąć przypalenia potrawy. Jeśli potrawa nie osiągnęła jeszczeżądanego etapu rozmrażania, podgrzewania lub gotowania, nadal istnieje możliwość wydłużenia czasu gotowania.



Ważne!!

Jeśli zalecany czas gotowania zostanie przekroczony, żywność może się łatwo przypalić i spowodować pożar, a tym samym zniszczenie komory kuchenki.

Małe ilości jedzenia

Bardzo małe ilości żywności lub żywności o niskiej zawartości wilgoci mogą szybko wyschnąć i spalić się w przypadku rozgotowania.

W przypadku pożaru drzwiczki kuchenki mikrofalowej powinny być zamknięte, należy wyłączyć kuchenkę i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.

Pokarm ze skorupą lub skórą

W przypadku produktów spożywczych, takich jak ziemniaki i kiełbasy, zaleca się ich wcześniejsze nakłucie, aby zapobiec pęknięciu.

Termometr do żywności

Jeśli chcesz sprawdzić stan gotowania za pomocą termometru spożywczego, nie używaj konwencjonalnych termometrów w kuchenke mikrofalowej. Mogą one powodować iskry. Termometru do żywności należy używać wyłącznie poza kuchenką mikrofalową.

Jajka

Nie podgrzewaj w kuchenke mikrofalowej ani nie gotuj surowych jajek ani jajek na twardo w skorupkach czy obranych. Po zakończeniu gotowania w kuchenke mikrofalowej ciśnienie może nadal rosnąć, a jajka mogą eksplodować.

Ważne uwagi dla użytkowników

Płyny

Podczas podgrzewania płynów w kuchence mikrofalowej płyn w urządzeniu lub po jego wyjęciu może nagle odparować z powodu krótkiego wrzenia (gotowanie opóźnione) i zostać wyrzucony z naczynia w sposób wybuchowy. Może to spowodować oparzenia. Możesz uniknąć opóźnionego wrzenia, zawsze umieszczając żaroodporny szklany szpikulec w szklankach lub filiżankach podczas podgrzewania płynów lub przykrywając większe naczynia pokrywką lub talerzem.

Ponadto należy zwrócić uwagę na następujące punkty:

- a) Unikaj używania prostych naczyń z wąskimi wylotami.
- b) Nie przegrzewaj płynu.
- c) Zamieszaj płyn jeden raz przed włożeniem naczynia do urządzenia i ponownie w połowie czasu gotowania.
- d) Po upływie czasu gotowania pozostawić pojemnik na krótko w urządzeniu przed wyjęciem go. Następnie ponownie wymieszaj płyn.

Papier i plastik

Jeśli do podgrzewania używane są pojemniki wykonane z papieru, plastiku lub innych łatwopalnych materiałów, nie wolno używać kuchenki mikrofalowej bez nadzoru! Pojemniki te mogą się zapalić.

Nie używaj produktów z papieru makulaturowego (np. rolki kuchenne), które nie są przeznaczone wyłącznie do użytku w kuchence mikrofalowej. Papier makulaturowy może zawierać składniki powodujące iskrzenie lub pożar.

Usuń metalowe elementy mocujące z folii do pieczenia przed włożeniem ich do urządzenia.

Narzędzia i folie

Nie podgrzewaj zamkniętych butelek ani konserw w kuchence mikrofalowej, ponieważ ciśnienie może spowodować ich eksplozję.

Nie używać naczyń metalowych ani naczyń z metalowymi brzegami podczas pracy w kuchence mikrofalowej.

Używając folii aluminiowej, metalowych szpikulców lub innych metalowych przedmiotów, upewnij się, że znajdują się one w odległości co najmniej 2 cm od ścianki urządzenia, aby uniknąć isker.

Jedzenie dla dzieci

Używaj wyłącznie butelek lub szklanych naczyń wykonanych z wysokiej jakości materiałów żaroodpornych i umieszczaj je na środku talerza obrotowego bez pokrywkis.

Po podgrzaniu pokarm dla niemowląt w butelkach lub słoiczkach należy wstrząsnąć lub dobrze wymieszać, aby temperatura się wyrównała.

Przed spożyciem sprawdź temperaturę, aby uniknąć oparzeń.

Działanie wentylatora chłodzącego

Po uruchomieniu urządzenia silnik wentylatora może pracować jeszcze przez kilka minut w celu schłodzenia elementów elektronicznych. Jest to normalne i można wyjąć jedzenie nawet wtedy, gdy pracuje silnik wentylatora. W międzyczasie urządzenie może być nadal używane.

Akcesoria

Akcesoria

Kuchenka mikrofalowa jest wyposażona w różne akcesoria. Używaj ich zgodnie z instrukcją.

Szklany talerz obrotowy

1. Nie używaj kuchenki mikrofalowej bez dołączonego szklanego talerza obrotowego i pierścienia obrotowego.
2. Nigdy nie używaj szklanego talerza obrotowego innego niż ten specjalnie zaprojektowany dla tego urządzenia.
3. Przed przystąpieniem do czyszczenia lub splotkiwania wodą odczekaj, aż potencjalnie gorący szklany talerz obrotowy ostygnie.
4. Talerz obrotowy może obracać się zgodnie z ruchem wskazówek zegara lub przeciwnie do ruchu wskazówek zegara. To nie jest usterka.
5. Jeśli żywność lub naczynia do gotowania dotkną ścianek komory, talerz obrotowy zatrzyma się i zacznie obracać się w przeciwnym kierunku.
6. Nie rozmrażaj, nie podgrzewaj ani nie gotuj potraw bezpośrednio na szklanym talerzu obrotowym.

Pierścień obrotowy

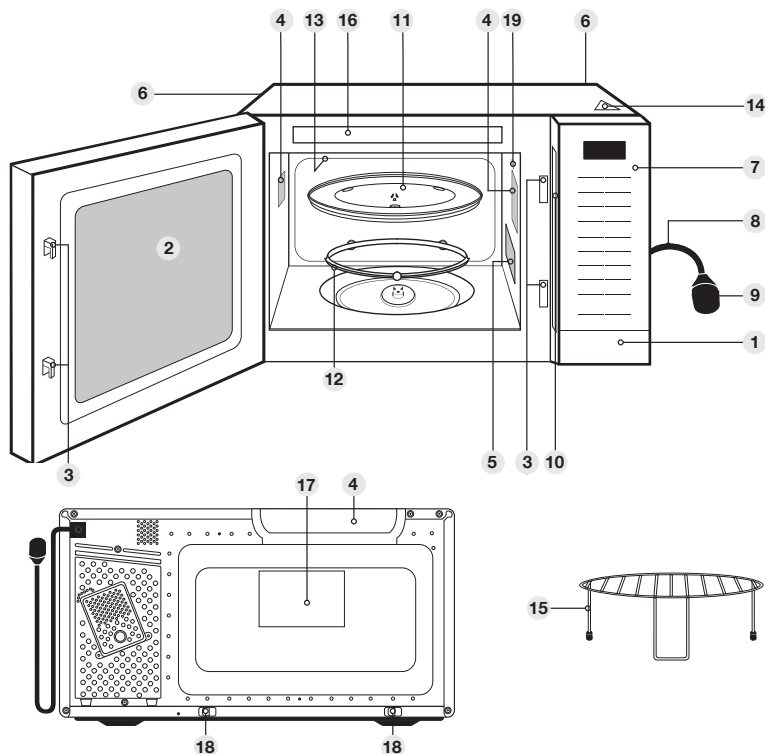
1. Pierścień obrotowy z rolkami i dno komory należy regularnie czyścić, aby zapobiec hałasowi i gromadzeniu się resztek jedzenia.
2. Zawsze używaj pierścienia obrotowego razem ze szklanym talerzem obrotowym.

Ruszt grillowy

1. Okrągły ruszt służy do przyrumieniania mniejszych porcji i pomaga równomiernie rozprowadzić ciepło.
2. Nie umieszczaj aluminiowych lub metalowych szaszłyków ani żadnych metalowych naczyń bezpośrednio na ruszcie, gdy używasz kuchenki mikrofalowej w **trybie mieszanym** lub w **trybie kuchenki mikrofalowej**.
3. Nie używaj rusztu w trybie wyłącznie **kuchenki mikrofalowej**.

Części urządzenia

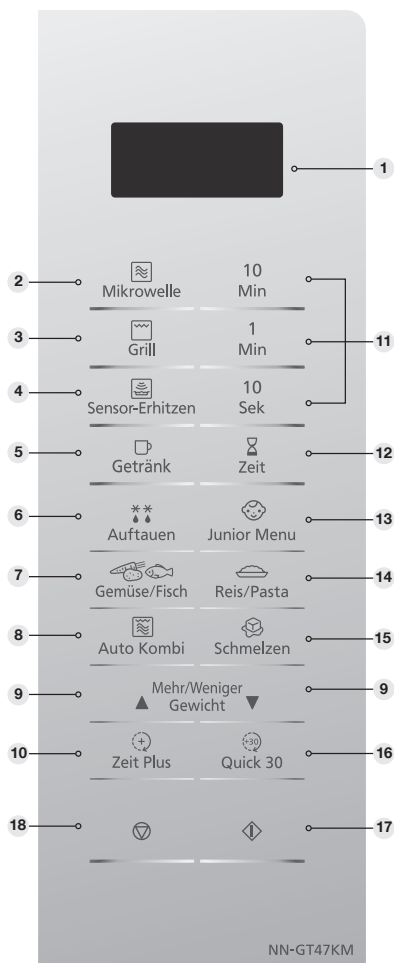
- 1 Mechanizm otwierania drzwi**
Naciśnij ten przycisk, aby otworzyć drzwi. Otwarcie drzwi podczas procesu gotowania przerywa pracę i program zostaje zachowany. Proces gotowania jest kontynuowany po zamknięciu drzwiczek i naciśnięciu przycisku Start.
- 2 Okienka widokowe**
- 3 Zamki bezpieczeństwa do drzwi**
- 4 Wewnętrzny otwór wentylacyjny**
- 5 Osłona nadajnika fal (nie zdejmować)**
- 6 Zewnętrzne otwory wentylacyjne**
- 7 Panel kontrolny**
- 8 Przewodów zasilające**
- 9 Wtyczki do urządzeń**
- 10 Naklejki identyfikacyjne**
- 11 Szklane talerze obrotowe**
- 12 Pierścienie z rolkami**
- 13 Elementy grzewcze grilla**
- 14 Etykieta ostrzegawcza (gorąca powierzchnia)**
- 15 Ruszt do grillowania**
- 16 Etykieta menu programu automatycznego**
- 17 Znak ostrzegawczy**
- 18 Stoper (nieusuwalny)**
Stoper zapewnia wystarczającą ilość miejsca z tyłu urządzenia do wentylacji.
- 19 Oświetlenie wewnętrzne**



Wskazówka

1. To zdjęcie jest tylko w celach informacyjnych.
2. Szklany talerz i metalowy ruszt to jedyne akcesoria dostarczane z tym urządzeniem. Wszystkie inne elementy wymienione w niniejszej instrukcji należy zakupić oddzielnie.

Panel sterowania



- 1 Wyświetlacz cyfrowy**
- 2 Przycisk poziomu mocy mikrofal** (str. 18)
- 3 Przycisk grilla** (strona 20)
- 4 Przycisk programu automatycznego podgrzewania** (strona 32)
- 5 Przycisk programu automatycznego ważenia napojów** (strona 34)
- 6 Przycisk Niepозmrażanie** (strony 29-30)
- 7 Przycisk programu do automatycznego gotowania warzyw/ryb** (strony 32-33)
- 8 Przycisk automatycznego programu mieszanego** (strony 37-38)
- 9 Przyciski zwiększania/zmniejszania** (strony 30-31, 34, 37)
- 10 Przycisk dadania czasu** (strona 25)
- 11 Przyciski czasu**
- 12 Przycisk Timer/Zegar** (strony 17, 26-27)
- 13 Przycisk automatycznego programu ważenia dla Menu Junior** (strona 35)
- 14 Przycisk programu do automatycznego gotowania ryżu/makaronu** (strona 33)
- 15 Przycisk programu roztopiania i zmiękczenia z automatycznym ważeniem** (strona 36)
- 16 Przycisk szybkiego uruchamiania** (str. 24)
- 17 Przycisk uruchamiania**
Naciśnij przycisk start, aby uruchomić urządzenie. Jeśli drzwi zostaną otwarte lub przycisk Stop/Anuluj zostanie dotknięty jeden raz podczas gotowania, należy ponownie nacisnąć przycisk Start, aby kontynuować proces gotowania.
- 18 Przycisk Stop/Anuluj**
Przed gotowaniem:
Jedno dotknięcie usuwa instrukcję.
Podczas gotowania:
Pojedyncze dotknięcie przerywa czasowo program gotowania. Kolejne stuknięcie spowoduje usunięcie wszystkich instrukcji, a zamiast tego na wyświetlaczu pojawi się dwukropek lub godzina.



Uwagi

W trybie czuwania jasność wyświetlacza jest zmniejszona. Kuchenka mikrofalowa przechodzi w tryb czuwania przy pierwszym włączeniu i natychmiast po zakończeniu ostatniej operacji. Jeśli wybrano operację, a przycisk start nie zostanie wciśnięty, operacja zostanie automatycznie odrzucona przez urządzenie po 6 minutach. Wyświetlacz powróci do trybu wyświetlania czasu.

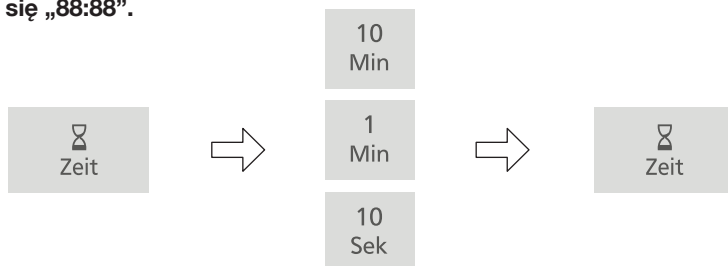


Sygnał dźwiękowy

Prawidłowe naciśnięcie przycisku powoduje wyemitowanie sygnału dźwiękowego. Jeśli przycisk zostanie potwierdzony i nie będzie sygnału dźwiękowego, oznacza to, że urządzenie nie zaakceptowało lub nie może przyjąć instrukcji. Na koniec zakończonego programu urządzenie emituje pięć sygnałów dźwiękowych.

Ustawianie zegara

Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się „88:88”.



Dwukrotnie naciśnij Timer/Zegar
Dwukropek miga.

Naciśnij przycisk timera
Wprowadź czas za pomocą przycisku timera. Za pomocą przycisku „10 min” ustaw godziny, za pomocą przycisków „1 min” lub „10 s” ustaw minuty.

Naciśnij Timer/Zegar
Dwukropek przestaje migać. Czas jest teraz ustawiony.



Uwagi

1. Aby ponownie ustawić godzinę, powtórz kroki od 1 do 3.
2. Ustawiona godzina jest utrzymywana tak długo, jak długo nie nastąpi przerwa w zasilaniu.
3. To jest zegar 24-godzinny, czyli 14:00 = 14:00, a nie 2:00.

Zabezpieczenie przed dziećmi

Zabezpieczenie przed dziećmi można włączyć, gdy na panelu wyświetlacza pojawi się dwukropek lub godzina. Po aktywowaniu zabezpieczenia przed dziećmi nie można wprowadzać żadnych danych za pomocą panelu sterowania. Funkcje urządzenia są zablokowane, ale drzwi można normalnie otworzyć.

Aktywacja:



Naciśnij przycisk startu 3 razy.
Godzina nie pojawia się już na panelu wyświetlacza, ale nie jest usuwana. Na panelu wyświetlacza pojawi się „↔”.

Wyłącz:



Naciśnij przycisk zatrzymania/usuń 3 razy.
Godzina pojawi się ponownie na panelu wyświetlacza.



Wskazówka

Aby aktywować zabezpieczenie przed dziećmi przycisk Start należy nacisnąć trzy razy w ciągu 10 sekund.

Tryb kuchenki mikrofalowej do gotowania i rozmrażania

Przed użyciem urządzenia upewnij się, że szklany talerz obrotowy jest prawidłowo włożony.



Mikrowelle

Naciśnięcie przycisku	Poziom mocy	Moc
1 naciśnięcie	Gotowanie	1000 W
2 naciśnięcia	Średnio - wysoki	800 W
3 naciśnięcia	Rozmrażanie	270 W
4 naciśnięcia	Podgrzewanie	600 W
5 naciśnień	Niski	440 W
6 naciśnień	Gotowanie	300 W
7 naciśnień	Zmiękczenie	100 W



10
Min

1
Min

10
Sek



Wybierz żądany poziom mocy mikrofal.

Ustaw czas gotowania

Maksymalny czas gotowania: poziom mocy 1000 W: maksymalnie 30 minut; inne poziomy mocy: maksymalnie 99 minut 50 sekund.

Naciśnij przycisk Start.

Rozpoczyna się program gotowania i odliczany jest czas na wyświetlaczu cyfrowym.



Uwaga

Urządzenie działa automatycznie z najwyższą mocą mikrofal (Gotowanie - 1000 W), jeśli czas gotowania został wprowadzony bez wcześniejszego wybrania poziomu mocy.



Wskazówka

1. Gotowanie wieloetapowe, patrz strona 28.
2. Czas odpoczynku można zaprogramować zgodnie z mocą mikrofal i ustawieniem czasu. Aby skorzystać z timera, patrz strony 26-27.
3. Podczas gotowania czas gotowania można w razie potrzeby wydłużyć. Obróć pokrętkę, aby wydłużyć czas gotowania do 10 minut w krokach co 1 minutę. Naciśnij raz przycisk czasu plus, a następnie przycisk „1 min” do maksymalnie 10 minut. Po wybraniu funkcji dodania czasu należy wprowadzić czas w ciągu 5 sekund. Czasu gotowania nie można skrócić podczas gotowania.
4. Nie używaj **żadnych** metalowych naczyń w trybie kuchenki mikrofalowej.

Uwagi dotyczące rozmrażania

Główną trudnością związaną z rozmrażaniem w kuchence mikrofalowej jest rozmrażanie wnętrza, zanim zacznie się gotować na zewnątrz. Z tego powodu firma Panasonic ustawiła funkcję rozmrażania w Twoim urządzeniu jako CYKL ODSZRANIANIA. Wystarczy wybrać minimalny poziom mocy 270 watów ROZMRAŻANIE i ustawić żądany czas. Urządzenie dzieli ten czas na 8 faz. Fazy te naprzemiennie obejmują czas rozmrażania (łącznie 4) i czas odpoczynku (łącznie 4).

Wskazówki dotyczące rozmrażania

Sprawdź proces rozmrażania kilka razy, nawet jeśli korzystasz z programów automatycznych. Zwróć uwagę na czasy bezczynności.

Czas bezczynności

Pojedyncze porcje jedzenia można gotować niemal natychmiast po rozmrożeniu. To normalne, że większe porcje są zamrożone w środku. Odstawić na **co najmniej godzinę przed gotowaniem**. W tym czasie temperatura rozkłada się równomiernie, a żywność jest rozmrażana przez przewodzenie. Jeśli żywność nie będzie od razu przetwarzana, należy ją przechowywać w lodówce. Nigdy nie zamrażaj ponownie rozmrożonej żywności, zanim nie zostanie ugotowana.

Pieczenie i drób

Pieczeń najlepiej układać na odwróconym talerzu lub plastikowym stojaku, aby nie nasiąkły. Niezwykle ważne jest, aby delikatne lub wystające części potrawy zabezpieczyć małymi kawałkami folii aluminiowej, aby zapobiec ich przypaleniu.

Stosowanie małych kawałków folii aluminiowej w urządzeniu jest bezpieczne pod warunkiem, że nie stykają się one ze ściankami komory.

Mięso mielone, pokrojone w kostkę kawałki mięsa lub ryby
Ponieważ zewnętrzna część tych produktów szybko się rozmraża, konieczne jest okresowe rozbijanie kawałków podczas procesu rozmrażania i wyjmowanie rozmrożonych kawałków z kuchenki mikrofalowej.

Małe porcje / kawałki mięsa

Małe kawałki mięsa, takie jak kotlety i kawałki kurczaka, należy jak najszybciej oddzielić od siebie, aby równomiernie się rozmroziły. Tłuste obszary i końce rozmrażają się szybciej. Dlatego umieść je blisko środka talerza obrotowego lub przykryj.

Chleb

Aby środek chleba prawidłowo się rozmroził, potrzebny jest okres odpoczynku od 5 do 30 minut. Czas odpoczynku można skrócić, oddzielając kromki i dzieląc na pół bułki/bochenki chleba.

Sygnał dźwiękowy

Podczas programów automatycznego odszraniania rozlegną się sygnały dźwiękowe. Przypominają one o sprawdzeniu potrawy, zamieszczeniu jej, oddzieleniu kawałków lub przykryciu mniejszych kawałków. W przeciwnym razie żywność może rozmrażać się nierównomiernie.



Tryb grilla

Dzięki funkcji grilla urządzenia można sprawnie przygotować wiele dań, m.in. B. kotlety, kiełbaski, steki, tosty itp. Dostępne są trzy różne ustawienia grilla. Szklany talerz obrotowy musi zawsze znajdować się w urządzeniu.



Naciśnij przycisk grilla, aby wybrać żądane ustawienie grilla. Wskaźnik grilla i wybrane ustawienie grilla (1, 2 lub 3) zaświecą się na wyświetlaczu cyfrowym.

Ustaw czas gotowania. Maksymalny czas gotowania wynosi 99 minut 50 sekund. Naciśnij przycisk Start.

Naciśnij przycisk Start. Czas na wyświetlaczu cyfrowym jest odliczany.

Naciśnięcie przycisku	Poziom mocy
1 naciśnięcie	Moc grilla 1 (wysoka)
2 naciśnięcia	Moc grilla 2 (średnia)
3 naciśnięcia	Moc grilla 3 (niska)

Dostosuj czas gotowania podczas procesu

Podczas gotowania można w razie potrzeby wydłużyć czas gotowania. Obróć pokrętkę, aby wydłużyć czas gotowania do 10 minut w krokach co 1 minutę. Naciśnij raz przycisk czasu plus, a następnie przycisk „1 min” do maksymalnie 10 minut. Po wybraniu funkcji dodania czasu należy wprowadzić czas w ciągu 5 sekund. Czasu gotowania nie można skrócić podczas gotowania.

Tryb grilla



Uwagi

1. Połóż jedzenie na metalowej siatce i umieść na szklanym talerzu. Zanim to zrobisz, umieść żaroodporny spodek (Pyrex®) pod rusztem, aby zbierał tłuszcz i rozpryski żywności.
2. Nigdy nie przykrywaj potraw przeznaczonych do grillowania.
3. **Nie** rozgrzewaj grilla przed grilowaniem.
4. Grill działa tylko przy zamkniętych drzwiach urządzenia. Nie można używać grilla przy otwartych drzwiczkach urządzenia.
5. Podczas pracy w trybie tylko **grilla** nie są emitowane żadne mikrofały.
6. Większość potraw należy obrócić w połowie czasu gotowania. W tym celu otwórz drzwi urządzenia i **ostrożnie** wyjmij ruszt grilla za pomocą uchwytów do garnków.
7. Po obróceniu potrawy umieść ją z powrotem w kuchence i zamknij drzwiczki, a następnie naciśnij przycisk Start. Pozostały czas grillowania w polu wyświetlacza jest nadal odliczany. Drzwi urządzenia można otworzyć w dowolnym momencie podczas procesu grillowania, aby sprawdzić stan ugotowania potrawy.
8. To całkowicie normalne, że podczas użytkowania grill świeci mniej lub bardziej jasno. Przed użyciem kuchenki mikrofalowej lub grilla należy zawsze wyczyścić wnętrze urządzenia.



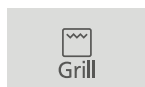
Uwaga!

Grilla można używać wyłącznie na szklanym talerzu obrotowym. Wyjąć ruszt z wnętrza urządzenia, chwytając mocno za ruszt i spodek żaroodporny. Podczas wyjmowania akcesoriów należy używać rękawic kuchennych. Wnętrze urządzenia może być bardzo gorące. Dlatego należy uważać, aby nie dotykać zewnętrznej strony okienka, metalowych części po wewnętrznej stronie drzwi ani samej komory kuchenki.

Tryb mieszany grilla

Ten tryb mieszany grilla jest odpowiednia do potraw zwykle grillowanych lub do podgrzewania małych przekąsek. Grill będzie działał z przerwami podczas tego procesu. To normalne.

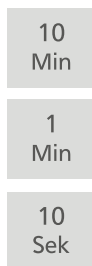
W trybie mieszanym grilla kuchenka mikrofalowa szybko gotuje jedzenie, podczas gdy grill przyrumienia je i przypieka.



Naciśnięcie przycisku	Poziom mocy
1 naciśnięcie	Moc grilla 1
2 naciśnięcia	Moc grilla 2
3 naciśnięcia	Moc grilla 3

Naciśnięcie przycisku	Poziom mocy	Moc
1 naciśnięcie	Podgrzewanie	600 W
2 naciśnięcia	Niska	440 W
3 naciśnięcia	Gotowanie	300 W
4 naciśnięcia	Zmiękczenie	100 W

Wybierz żądany poziom grilla.

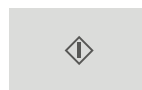


Ustaw czas gotowania.

Maksymalny czas gotowania wynosi 99 minut 50 sekund.

Wybierz żądany poziom mocy.

Mocy 1000W/800W/270W nie można ustawić w trybie mieszanym.



Naciśnij przycisk Start.

Zacznie się odliczanie czasu na wyświetlaczu cyfrowym.

Dostosuj czas gotowania podczas procesu

Podczas gotowania czas gotowania można w razie potrzeby wydłużyć. Obróć pokrętko, aby wydłużyć czas gotowania do 10 minut w krokach co 1 minutę. Naciśnij raz przycisk czasu plus, a następnie przycisk „1 min” do maksymalnie 10 minut. Po wybraniu funkcji dodania czasu należy wprowadzić czas w ciągu 5 sekund. Czasu gotowania nie można skrócić podczas gotowania.

Tryb mieszany grilla



Uwagi

1. Ruszt grillowy może być używany zarówno do samego grillowania, jak i do grillowania w trybie mieszanym. Nigdy nie używaj metalowych akcesoriów, które nie są dołączone do kuchenki mikrofalowej. Umieść żaroodporny talerz pod rusztem, aby zbierał tłuszcz i rozpryski jedzenia.
2. Używaj rusztu tylko zgodnie z zaleceniami. Nie używaj go w programie ręcznym do przygotowania potrawy o wadze mniejszej niż 200 g. W przypadku mniejszych ilości potrawę należy przygotowywać wyłącznie w trybie **mikrofalowym** lub w **trybie grilla**, aby uzyskać jak najlepsze rezultaty.
3. Nigdy nie przykrywaj potraw, które mają być przyrządzane w trybie mieszanym z grillem.
4. **Nie** rozgrzewaj grilla w trybie mieszanym.
5. Iskry mogą powstać, jeśli potrawa jest niedoważona, ruszt do gotowania jest uszkodzony lub przypadkowo użyto metalowego pojemnika. Jeśli pojawią się iskry, natychmiast przerwij proces gotowania.
6. Niektóre potrawy gotuje się w trybie mieszanym grilla bez użycia rusztu. Dania te to np. pieczenie, zapiekanki i zapiekane desery i należy je umieszczać bezpośrednio na szklanym talerzu obrotowym w żaroodpornym, niemetalowym naczyniu.
7. **Nigdy** nie używaj plastikowych pojemników do kuchenki mikrofalowej (chyba, że są specjalnie do tego przeznaczone) w trybie mieszanym z grillem. Stosowane naczynia muszą być w stanie wytrzymać ciepło górnego grilla – idealne są żaroodporne naczynia szklane, np. Pyrex, lub naczynia ceramiczne.
8. Nie używaj własnych metalowych naczyń ani puszek, ponieważ mikrofałe nie mogą równomiernie wnikać w żywność.

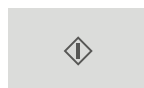
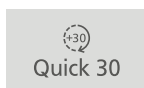


Uwaga!

Grilla można używać wyłącznie na szklanym talerzu obrotowym. Wyjmij ruszt z wnętrza urządzenia, chwytając mocno za ruszt i talerz żaroodporny. Podczas wyjmowania akcesoriów należy używać rękawic kuchennych. Wnętrze urządzenia może być bardzo gorące. Dlatego należy uważać, aby nie dotykać zewnętrznej strony okienka, metalowych części po wewnętrznej stronie drzwi ani samej komory kuchenki.

Korzystanie z funkcji szybki start

Ta funkcja umożliwia szybkie ustawienie czasu gotowania w krokach co 30 sekund.



Naciśnij przycisk szybkiego startu, aby ustawić żądany czas gotowania (do 5 minut). Jedno naciśnięcie odpowiada 30 sekundom. Na wyświetlaczu pojawi się godzina. Poziom mocy jest ustawiony na 1000 W.

Naciśnij przycisk startu. Rozpocznie się proces gotowania, a czas pokazany na wyświetlaczu zacznie się odliczać. Po zakończeniu procesu gotowania rozlegnie się pięć sygnałów dźwiękowych.



Uwagi

1. W razie potrzeby można również użyć innych poziomów mocy. Wybierz żądany poziom wydajności przed wybraniem funkcji szybkiego startu.
2. Jeśli wybierzesz czas za pomocą funkcji szybkiego startu, nie możesz używać przycisków ustawiania czasu.

Korzystanie z funkcji dodaj czas

Za pomocą tej funkcji można wydłużyć czas gotowania na końcu programu gotowania.



Po zakończeniu gotowania naciśnij przycisk dodaj czas.

Naciśnij przycisk czasu, aby wydłużyć czas gotowania.

Maksymalny czas gotowania:
poziom mocy 1000 W:
maksymalnie 30 minut;
inne poziomy mocy:
maksymalnie 99 minut 50 sekund.
Tryb grilla, tryb mieszany grilla:
99 minut 50 sekund.

Naciśnij przycisk startu.

Rozpocznie się proces gotowania i zacznie się odliczanie czasu pokazanego na wyświetlaczu.



Uwagi

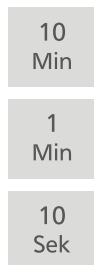
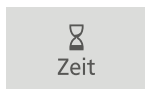
1. Ta funkcja jest dostępna tylko w trybach mikrofała, grill, tryb mieszany i czas bezczynności, a nie w programach automatycznych.
2. Funkcja czasu plus wyłączy się, jeśli nie naciśniesz żadnego przycisku w ciągu jednej minuty po zakończeniu gotowania.
3. Po gotowaniu wielopoziomowym dostępna jest funkcja dodaj czas.
4. Poziom mocy jest taki sam, jak ostatni poziom gotowania.

Korzystanie z timera

Timer może być używany przed lub po programie gotowania. Za pomocą tej funkcji można ustawić czas odpoczynku po gotowaniu lub opóźnić rozpoczęcie procesu gotowania.

1. Aby ustawić czas uśpienia:

Wybierz żądany program gotowania, ustawiając żądany poziom mocy i czas gotowania.



**Naciśnij
Timer/Zegar.**

**Ustaw żądany
czas uśpienia**
(maks. 9 godzin,
59 minut; „10 min”
dla godzin, „1 min”
i „10 s” dla minut).
Na wyświetlaczu
pojawi się litera „H”
oznaczająca godziny.

**Naciśnij
przycisk startu.**
Rozpoczyna
się program
gotowania;
następnie czas
bezczynności
biegnie wstecz
w krokach
jednej godziny.

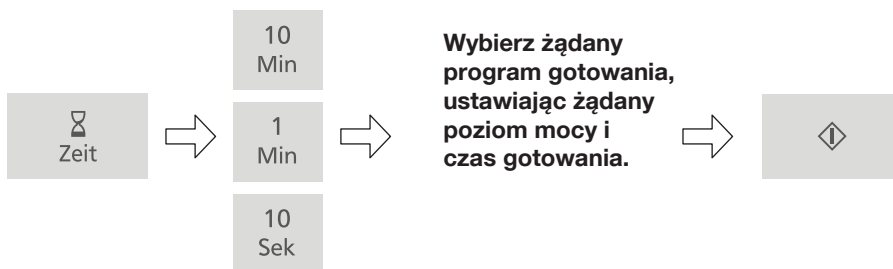


Uwagi

1. Można zaprogramować trzy poziomy gotowania, w tym czas uśpienia.
2. Jeśli drzwi urządzenia zostaną otwarte w czasie beczynności lub w funkcji timera, odliczanie na wyświetlaczu będzie kontynuowane.
3. Tej funkcji można również używać jako timera. W takim przypadku naciśnij Timer/Zegar, ustaw czas i naciśnij przycisk Start.
4. Po wykonaniu programu automatycznego nie można zaprogramować czasu uśpienia.

Korzystanie z timera

2. Aby ustawić opóźniony start (wybrany wcześniej czas):



**Naciśnij
Timer/Zegar.**

**Ustaw żądany
czas opóźnienia**
(maks. 9 godzin, 59 minut;
„10 min” dla godzin,
„1 min” i „10 s” dla minut).
Na wyświetlaczu pojawi
się litera „H” oznaczająca
godziny.

**Naciśnij przycisk
Start.**
Rozpoczyna się
program gotowania.
Następnie timer
uruchamia się na
ustawiony czas
opóźnienia.

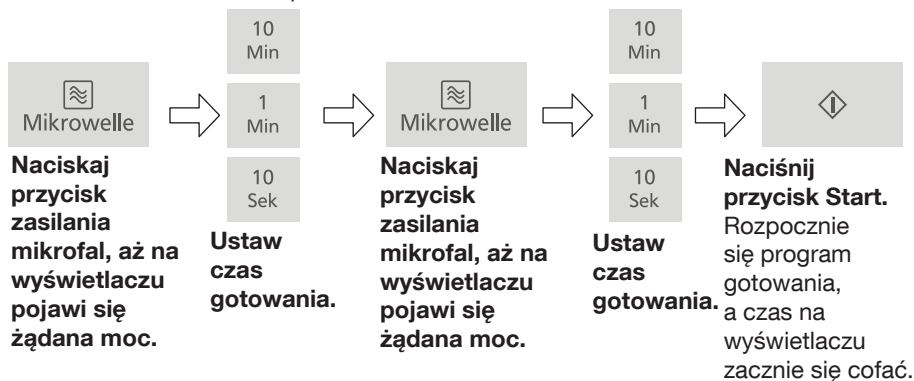


Uwagi

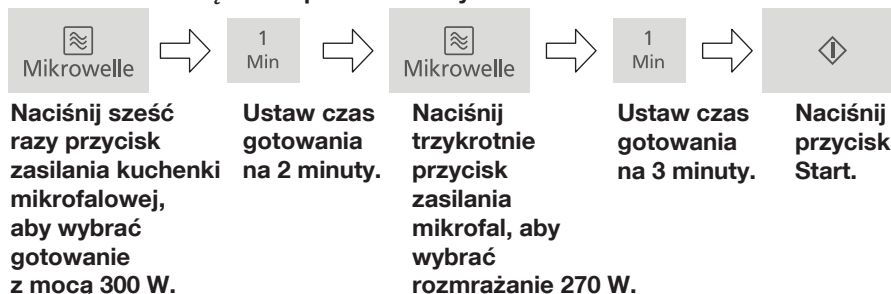
1. Można zaprogramować trzy poziomy gotowania, w tym gotowanie z opóźnionym startem.
2. Jeżeli zaprogramowany czas opóźnienia przekroczy jedną godzinę, odliczanie nastąpi w minutach. Jeśli czas odpoczynku jest krótszy niż jedna godzina, czas jest cofany w krokach co jedną sekundę.
3. Opóźnienia startu nie można ustawić przed programami automatycznymi.

Gotowanie wieloetapowe

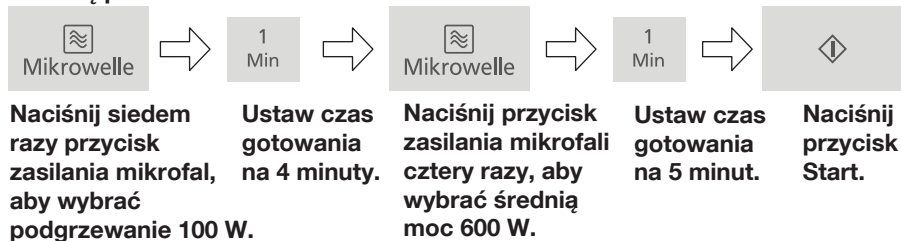
Gotowanie 2 lub 3 etapowe



Przykład: Aby gotować na wolnym ogniu z mocą 300 W przez 2 minuty i rozmrażać z mocą 270 W przez 3 minuty.



Przykład: Gotować z mocą 100 W Podgrzewać przez 4 minuty i mocą 600 W Średnią przez 5 minut.



Wskazówka

1. W przypadku gotowania 3-etapowego wprowadź inny program gotowania przed naciśnięciem przycisku Start.
2. Jeśli podczas pracy zostanie naciśnięty przycisk Stop/Anuluj, operacja zostanie zakończona. Jeśli naciśniesz przycisk Start, operacja będzie kontynuowana. Jeśli ponownie naciśniesz Stop/Anuluj, wybrany program zostanie anulowany.
3. Dwukrotne naciśnięcie przycisku Stop/Anuluj, gdy urządzenie nie pracuje, spowoduje usunięcie ustawionego programu.
4. Programów automatycznych nie można używać w połączeniu z gotowaniem wielopoziomowym.

Turborozmrażanie

Funkcji tej można używać do rozmrażania mielonej wołowiny lub kotletów, kawałków kurczaka, pieczeni i chleba. Stuknij Turborozmrażanie i wybierz odpowiednią kategorię rozmrażania. Następnie wprowadź wagę żywności w gramach (patrz strona 30).

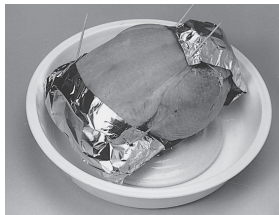
Żywność należy umieścić w odpowiednim pojemniku. Całe kurczaki lub pieczenie należy układać na odwróconym spodku lub naczyniu przeznaczonym do kuchenki mikrofalowej. Kotlety, kawałki kurczaka i kromki chleba należy układać tylko w jednej warstwie. Nie jest konieczne przykrywanie potrawy.

Rozmrażanie w automatycznych programach wagowych opiera się na zasadzie teorii chaosu w celu uzyskania szybkiego, równomiernego wyniku. System chaosu wykorzystuje losową sekwencję pulsujących mikrofal, aby przyspieszyć proces rozmrażania. Gdy program jest uruchomiony, powtarza się sygnał dźwiękowy, aby można było sprawdzić jedzenie. **Ważne jest, aby często mieszać i obracać potrawę, a w razie potrzeby przykryć. Kiedy usłyszysz pierwszy sygnał dźwiękowy, odwróć się i przykryj jedzenie (jeśli to możliwe).** Na drugi sygnał należy odwrócić lub otworzyć/podzielić jedzenie.

1. Sygnał
Odwróć lub przykryj



1. Sygnał
Odwróć lub przykryj



2. Sygnał
Odwróć lub przykryj



Wskazówka

1. Sprawdź żywność podczas rozmrażania. Jedzenie rozmraża się z różną prędkością.
2. Nie ma potrzeby przykrywania jedzenia.
3. Zawsze obracaj lub mieszaj jedzenie, zwłaszcza gdy urządzenie wyda sygnał dźwiękowy. W razie potrzeby przykryj (patrz punkt 5).
4. Mielone mięso wołowe/kotlety/części kurczaka należy jak najszybciej rozbić lub podzielić, a następnie ułożyć w jednej warstwie.
5. Pokrywy zapobiegają gotowaniu potraw. Jest to ważne podczas rozmrażania kawałków kurczaka lub pieczeni. Zewnętrzne obszary rozmrażają się jako pierwsze. Dlatego części takie jak skrzydełka, pierś, tłuszcz należy zabezpieczyć gładką folią aluminiową i zabezpieczyć wykałaczkami.
6. Pozostaw jedzenie na pewien czas, aby umożliwić rozmrożenie wnętrza (co najmniej 1-2 godziny w przypadku pieczeni lub całych kurczaków).

Turborozmrażanie

Za pomocą tego urządzenia można rozmrażać żywność według wagi.






Wybierz żądany program turborozmrażanie.

Na wyświetlaczu pojawi się numer programu automatycznego. Zaświecą się wskaźniki kuchenki mikrofalowej, automatycznego gotowania i rozmrażania.

Wprowadź wagę za pomocą przycisków góra/dół.

Przycisk Więcej zaczyna od minimalnej wagi artykułu spożywczego.

Naciśnij przycisk Start.

Program	Waga	Uwagi/wskazówki
5. Chleb  Auftauen 1 naciśnięcie	100 g - 800 g	Małe lub duże bochenki chleba, chleb biały lub chleb pełnoziarnisty. Naciśnij raz Turborozmrażanie i obróć chleb, gdy usłyszysz sygnał dźwiękowy. Pozostaw chleb na 5 minut (jasny biały chleb) do 30 minut (twardy chleb żytni). W okresie odpoczynku przekrój duże bochenki chleba na pół.
6. Małe kawałki  Auftauen 2 naciśnięcia	200 g - 1200 g	Małe kawałki mięsa, kotlety, kielbaski, mięso mielone, steki, kotlety, filety rybne (po 100-400 g). Dwukrotnie naciśnij przycisk Turborozmrażanie. Obróć lub zamieszaj, gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
7. Duże kawałki  Auftauen 3 naciśnięcia	400 g - 2000 g	Duże kawałki mięsa, całe kurczaki, pieczenie. Naciśnij trzy razy Turborozmrażanie. Całe kurczaki i pieczenie muszą być przykryte podczas rozmrażania. Chroń skrzydełka, piersi i części tłuszczowe gładką folią aluminiową zabezpieczoną wykałaczkami. Folia nie może dotykać ścianek kuchenki. Przed gotowaniem należy odczekać od 1 do 2 godzin. Kiedy zabrmi sygnał dźwiękowy, obróć i przykryj.



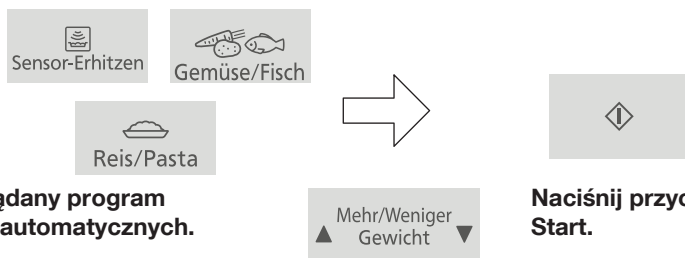
Wskazówka

Przestrzegaj wskazówek dotyczących rozmrażania na stronie 19.

Program Auto Sensor

Wiele potraw można przyrządzać bez konieczności wprowadzania czasu gotowania, wagi lub poziomu mocy.

Przykład



Wybierz żądany program sensorów automatycznych.

Więcej/mniej kontroli gotowania:

Długość czasu gotowania zależy od osobistych upodobań. Możliwe, że po kilkukrotnym użyciu programu Auto Sensor będziesz chciał uzyskać inny stopień wysmażenia. Gotowanie pod mniejszą/większą kontrolą umożliwia ustawienie programów do gotowania żywności przez dłuższy lub krótszy czas.




Przed naciśnięciem Start naciśnij przycisk gotuj pod mniejszą/większą kontrolą. Jeśli jesteś zadowolony z rezultatów programu Auto Sensor, nie musisz używać tej kontroli.








Wskazówki

1. Kuchenka mikrofalowa automatycznie oblicza czas gotowania lub pozostały czas gotowania.
2. Nie należy otwierać drzwi, zanim na wyświetlaczu nie pojawi się czas.
3. Przyjmuje się, że temperatura mrozonek wynosi od $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ do $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$, dla pozostałych artykułów spożywczych od $+5\text{ }^{\circ}\text{C}$ do $+8\text{ }^{\circ}\text{C}$ (temperatura w lodówce).
4. Aby uniknąć błędów podczas programów z czujnikiem automatycznym, talerz obrotowy i talerz muszą być suche.
5. Temperatura w pomieszczeniu nie powinna przekraczać $35\text{ }^{\circ}\text{C}$ i nie być niższa niż $0\text{ }^{\circ}\text{C}$.
6. Gotuj tylko potrawy o zalecanej wadze podanej na stronach 32-33.
7. Przykryj świeże warzywa, warzywa mrożone, świeże ryby i ryby mrożone folią spożywczą dla programów automatycznych. Za pomocą ostrego noża natnij folię na środku i cztery razy dookoła. W przypadku programów Dania gotowe i Mięsa mrożone odgrzewaj naczynia w oryginalnym pojemniku (tak jak został zakupiony). Perforowana folia wierzchnia. Jeśli naczynie jest umieszczone w pojemniku, przykryj je perforowaną folią spożywczą. W przypadku programów automatycznych „Ryż” i „Makaron” przykryj potrawę pokrywką.
8. Żywność zabezpieczona folią spożywczą: Za pomocą ostrego noża przedziurawić folię raz na środku i cztery razy na brzegach. Jeśli folia spożywcza nie jest perforowana, para nie może się wydostawać, a potrawa może się przypalić.
9. Jeśli kuchenka była wcześniej używana i jest za gorąca dla programu Auto Sensor, na wyświetlaczu pojawi się „HOT”. Gdy tylko ten ekran zniknie, można użyć programów Auto Sensor. Jeśli się spieszysz, gotuj ręcznie, samodzielnie wybierając rodzaj i długość gotowania.

Program Auto Sensor

Program	Waga	Uwagi/wskazówki
<p>1. Dania gotowe do spożycia</p> <p> Sensor-Erhitzen</p> <p>1 naciśnięcie</p>	200 g - 1000 g	<p>Odgrzewaj świeże, wstępnie ugotowane potrawy lub gulasze. Wszystkie potrawy muszą być już ugotowane. Jeśli to możliwe, żywność powinna być w temperaturze lodówki (ok. 5 °C).</p> <p>Podgrzej w oryginalnym pojemniku (jak kupiono). Ten program nie jest odpowiedni dla naczyń w kształcie miski. Za pomocą ostrego noża nakłuj folię raz na środku i cztery razy na krawędzi.</p> <p>Jeśli żywność jest umieszczona w pojemniku, przykryj go perforowaną folią spożywczą. Naciśnij raz przycisk automatycznego podgrzewania, a następnie naciśnij przycisk Start. Zamieszaj, gdy usłyszysz sygnał dźwiękowy. Po zakończeniu programu ponownie zamieszaj i pozostaw na kilka minut. Duże kawałki mięsa/ryby w rzadkim sosie mogą wymagać dłuższego czasu. Ten program nie nadaje się do produktów zawierających skrobię, takich jak ryż, makaron lub ziemniaki.</p>
<p>2. Mrożonki</p> <p> Sensor-Erhitzen</p> <p>2 naciśnięcia</p>	200 g - 1000 g	<p>Odgrzewanie zamrożonej potrawy lub gulaszu: Wszystkie potrawy muszą być wstępnie ugotowane i zamrożone (-18 °C). Podgrzej w oryginalnym pojemniku (jak kupiono). Ten program nie jest odpowiedni dla naczyń w kształcie miski.</p> <p>Za pomocą ostrego noża nakłuj folię raz na środku i cztery razy na krawędzi. Jeśli żywność jest umieszczona w pojemniku, przykryj go perforowaną folią spożywczą. Dwukrotnie naciśnij przycisk automatycznego podgrzewania, a następnie naciśnij przycisk Start. Kiedy usłyszysz sygnał dźwiękowy, zamieszaj i pokrój bloki na kawałki. Po zakończeniu programu ponownie zamieszaj i pozostaw na kilka minut. Przed podaniem sprawdź temperaturę i w razie potrzeby podgrzej potrawę przez kilka minut. Ten program nie nadaje się do porcjowanej głęboko mrożonej żywności.</p>
<p>11. Świeże warzywa</p> <p> Gemüse/Fisch</p> <p>1 naciśnięcie</p>	200 g - 1000 g	<p>Do gotowania świeżych warzyw. Umieść przygotowane warzywa w odpowiednim pojemniku. Dodaj 1 łyżkę wody na każde 100 g warzyw. Przykryj folią spożywczą. Za pomocą ostrego noża nakłuj folię raz na środku i cztery razy na krawędzi. Naciśnij jeden raz przycisk automatycznego gotowania warzyw/ryb. Naciśnij przycisk Start. Jeśli waga jest większa, zamieszaj po usłyszaniu sygnału dźwiękowego. Po ugotowaniu odcedzamy i doprawiamy do smaku.</p>

Program Auto Sensor

Program	Waga	Uwagi/wskazówki
12. Mrożone warzywa  Gemüse/Fisch 2 naciśnięcia	200 g - 1000 g	Do gotowania mrożonych warzyw. Umieść warzywa w odpowiednim pojemniku. Zalać 1-3 łyżkami wody. Nie dodawać wody podczas gotowania warzyw o dużej zawartości wody, takich jak szpinak lub pomidory. Przykryć folią spożywczą. Za pomocą ostrego noża nakłuć folię raz na środku i cztery razy na krawędzi. Dwukrotnie naciśnij przycisk automatycznego gotowania warzyw/ryb. Naciśnij przycisk Start. Zamieszaj, gdy usłyszysz sygnały dźwiękowe. Odczekaamy po ugotowaniu.
13. Świeże ryby  Gemüse/Fisch 3 naciśnięcia	200 g - 800 g	Gotuj świeże filety rybne lub steki. Umieść rybę w odpowiednim pojemniku i dodaj 2 łyżki stołowe (30 ml) wody. Podwiń cienkie końce pod spód. Przykryć folią spożywczą. Za pomocą ostrego noża nakłuć folię raz na środku i cztery razy na krawędzi. Naciśnij trzykrotnie przycisk automatycznego gotowania warzyw/ryb. Naciśnij przycisk Start.
14. Mrożone ryby  Gemüse/Fisch 4 naciśnięcia	250 g - 800 g	Gotuj mrożone filety rybne lub steki. Umieść rybę w odpowiednim pojemniku i dodaj 1 łyżkę stołową (15 ml) wody. Przykryć folią spożywczą. Za pomocą ostrego noża nakłuć folię raz na środku i cztery razy na krawędzi. Naciśnij cztery razy przycisk automatycznego gotowania warzyw/ryb. Naciśnij przycisk Start.
15. Ryż  Reis/Pasta 1 naciśnięcie	100 g - 300 g	Gotuj ryż do pikantnych potraw, a nie pudding ryżowy. (ryż tajski, basmati, jaśminowy, surinamski, arborio lub śródziemnomorski). Ten program nie nadaje się do brązowego ryżu. Ryż dokładnie umyj przed gotowaniem. Użyj dużej miski. Dodaj do ryżu podwójną ilość wrzącej wody. Załóż pokrywkę. Naciśnij jeden raz przycisk automatycznego gotowania ryżu/makaronu. Naciśnij przycisk Start. Zamieszaj, gdy usłyszysz sygnały dźwiękowe. Po ugotowaniu pozostaw na 5 minut, aby odpoczęło. Odczekaamy po ugotowaniu.
16. Makaron  Reis/Pasta 2 naciśnięcia	100 g - 450 g	Gotowanie makaronu. Użyj dużej miski. Dodaj 1 łyżkę soli, 1 łyżkę oleju i wrzącą wodę. Na 100-290 g makaronu potrzebujesz 1 litr wrzącej wody. Na 300-450 g makaronu potrzeba 1½ litra wrzącej wody. Załóż pokrywkę. Dwukrotnie naciśnij przycisk automatycznego gotowania ryżu/makaronu. Naciśnij przycisk Start. Zamieszaj, gdy usłyszysz sygnały dźwiękowe. Odczekaamy po ugotowaniu.

Programy automatycznego ważenia

Programy te umożliwiają gotowanie żywności według wagi. Masę podaje się w gramach.

Przykład



Wybierz żądany program automatycznego ważenia. Zapali się automatyczny wskaźnik, a na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się numer programu.

Wprowadź wagę za pomocą przycisków góra/dół. Przycisk Więcej zaczyna się od minimalnej wagi używanej dla artykułu spożywczego.



Naciśnij przycisk startu.



Wskazówki




1. Automatyczne programy wagowe mogą być stosowane wyłącznie do opisanych potraw.
2. Tylko do gotowania potraw w zakresie wagowym opisanym na stronach 34-36.
3. Zawsze określaj wagę jedzenia samodzielnie, zamiast polegać na informacjach na opakowaniu.
4. Większości potraw przyda się czas odstania po gotowaniu w programie Auto, aby umożliwić dalsze przewodzenie ciepła do środka.
5. Aby uwzględnić pewne różnice w żywności, przed podaniem należy sprawdzić, czy jest ona dokładnie ugotowana i gorąca.

Programy automatycznej wagi dla napojów





Program	Waga	Uwagi/wskazówki
3. Napoje  Getränk 1 naciśnięcie	200 ml lub 400 ml	Do podgrzewania napoju o stałej wadze 200 ml lub dwóch napojów o pojemności 200 ml w temperaturze pokojowej, np. kawa, herbata lub kakao. Naciśnij raz przycisk napoju, naciśnij 200 ml na jeden napój lub 400 ml na dwa drinki i naciśnij przycisk start. Mieszać przed i po podgrzaniu.
4. Mleko  Getränk 2 naciśnięcia	200 ml lub 600 ml	Do podgrzewania filiżanki mleka o stałej masie 200 ml lub dzbanka mleka o stałej masie o pojemności 600 ml do temperatury lodówki. Ten program jest odpowiedni do mleka pełnego, niskotłuszczowego i odtłuszczonego. Z gorącego mleka można przygotować kawę mleczną lub gorące kakao. Naciśnij raz przycisk napoju, naciśnij 200 ml, aby uzyskać filiżankę lub 600 ml, aby uzyskać dzbanek, i naciśnij przycisk start. Wymieszaj szklankę mleka przed i po podgrzaniu. Z dzbankiem mleka, mieszaj podczas podgrzewania, a następnie po usłyszaniu sygnału dźwiękowego.

Automatyczne programy ważenia dla Menu Junior

Puree z owoców i warzyw są idealne w okresie odstawiania od piersi. Domowe przecier/kaszki smakują wyśmienicie i kosztują mniej niż słoiki czy saszetki. Dodatkowe porcje można zamrozić w foremkach do kostek lodu, a następnie rozmrozić i ponownie podgrzać.

Program	Waga	Uwagi/wskazówki
8. Przecier z warzyw  Junior Menu 1 naciśnięcie	100 g - 400 g	Ten program jest odpowiedni do pasternaku, ziemniaków, dyni piżmowej, marchwi, słodkich ziemniaków i brukwi. Ugotowane warzywa są następnie oczyszczane i są odpowiednie dla niemowląt w okresie odstawiania od piersi. Warzywa obrać i pokroić na równe kawałki. Włąć do naczynia Pyrex®. Dodaj następującą ilość wody na raz: 100 g - 150 g warzyw, 75 ml wody. 155 g - 300 g warzyw, 100 ml wody. 305 g - 400 g warzyw, 150 ml wody. Załóż pokrywkę. Naciśnij raz przycisk menu młodszego. Ustaw wagę warzyw. Naciśnij przycisk Start. W połowie gotowania zamieszaj. Po ugotowaniu pozostaw na 10 minut, aby odpoczęło. Zmiksuj warzywa z płynem w blenderze. W razie potrzeby rozcieńczyć dodając trochę wody lub zagęścić dodając płatki ryżowe baby. Sprawdź temperaturę przed karmieniem dziecka.
9. Przecier z owoców  Junior Menu 2 naciśnięcia	100 g - 400 g	Ten program jest odpowiedni do jabłek, gruszek, brzoskwiń, papai i mango. Ugotowane owoce są następnie oczyszczane i są odpowiednie dla niemowląt w okresie odstawiania od piersi. Obierz owoce i pokrój na równe kawałki. Włąć do naczynia Pyrex®. Dodaj następującą ilość wody na raz: 100 g - 150 g owoców, 75 ml wody. 155 g - 300 g owoców, 100 ml wody. 305 g - 400 g owoców, 150 ml wody. Załóż pokrywkę. Naciśnij dwukrotnie przycisk menu młodszego. Ustaw wagę owoców. Naciśnij przycisk Start. W połowie gotowania zamieszaj. Po ugotowaniu pozostaw na 10 minut, aby odpoczęło. Zmiksuj owoce z płynem w blenderze. W razie potrzeby rozcieńczyć dodając trochę wody lub zagęścić dodając płatki ryżowe baby. Sprawdź temperaturę przed karmieniem dziecka.
10. Owsianka  Junior Menu 3 naciśnięcia	50 g - 200 g	Ten program jest odpowiedni do przygotowywania owsianki z normalnymi płatkami owsianymi. Postępuj zgodnie z instrukcjami na opakowaniu, aby uzyskać wymagany stosunek płatków owsianych do mleka. Używaj pełnego, niskotłuszczowego lub odtłuszczonego mleka. Ten program nie nadaje się do przygotowywania owsianki na samej wodzie. Nie obejmują. Naciśnij trzy razy przycisk menu młodszego. Ustaw wagę płatków owsianych. Naciśnij przycisk Start. Zamieszaj, gdy usłyszysz sygnały dźwiękowe. Pozostaw na 2 minuty, aby odpoczęło. Wymieszaj przed podaniem.

Program roztopiania i zmiękczenia z automatycznym ważeniem

Program	Waga	Uwagi/wskazówki
21. Ser śmietankowy  Schmelzen 1 naciśnięcie	50 g - 300 g	Aby zmiękczyć serek śmietankowy. Wlać do naczynia Pyrex®. Przykryć folią spożywczą. Za pomocą ostrego noża nakłuć folię raz na środku i cztery razy na krawędzi. Naciśnij raz przycisk roztopiania i zmiękczenia. Ustaw wagę i naciśnij start. Następnie ubij miękki serek drewnianą łyżką.
22. Czekolada  Schmelzen 2 naciśnięcia	50 g - 300 g	Do topienia pełnotłustej lub gorzkiej czekolady o zawartości kakao do 50%. Ten program nie nadaje się do białej czekolady lub czekolady o zawartości kakao większej niż 50%. Wlej do naczynia Pyrex®. Naciśnij dwukrotnie przycisk roztopiania i zmiękczenia. Ustaw wagę i naciśnij start. Mieszać w połowie i pod koniec czasu.
23. Masło  Schmelzen 3 naciśnięcia	50 g - 300 g	Do topienia masła. Pokrój masło w kostkę i umieść w pojemniku Pyrex®. Przykryj folią spożywczą. Za pomocą ostrego noża nakłuć folię raz na środku i cztery razy na krawędzi. Naciśnij trzy razy przycisk Melt & Soften. Ustaw wagę i naciśnij start. Zamieszaj po dwóch trzecich i na koniec czasu.
24. Lody  Schmelzen 4 naciśnięcia	300 g - 1100 g	Aby poporcjować lody. Pozostaw w oryginalnym pojemniku (w takim stanie, w jakim został zakupiony) i zdejmij pokrywę. Naciśnij przycisk roztopiania i zmiękczenia cztery razy. Ustaw wagę i naciśnij start.

Automatyczny program mieszany

Programy te umożliwiają gotowanie żywności według wagi. Masę podaje się w gramach.



Wybierz żądany program automatycznego ważenia.

Zapali się automatyczny wskaźnik, a na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się numer programu.

Wprowadź wagę za pomocą przycisków góra/dół.


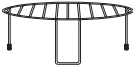

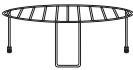
Przycisk Więcej zaczyna się od minimalnej wagi artykułu spożywczego.

Naciśnij przycisk Start.







Wskazówki

1. Programów automatycznego łączenia można używać wyłącznie do opisanych potraw.
2. Gotuj potrawy tylko w określonych przedziałach wagowych.
3. Zawsze określaj wagę jedzenia samodzielnie, zamiast polegać na informacjach na opakowaniu.
4. Używaj tylko akcesoriów wyszczególnionych na stronach 37-38.
5. Podczas korzystania z automatycznego programu mieszanego nie przykrywać potraw, w przeciwnym razie żywność nie będzie się rumienić, a ciepło z grilla stopi plastikowe opakowania.
6. Po gotowaniu w programie Auto większość potraw należy odstawić na chwilę, aby ciepło mogło skierować się bardziej w stronę środka.
7. Przed podaniem sprawdź, czy jedzenie jest dokładnie ugotowane i wystarczająco gorące.

Program	Waga	Akcesoria	Uwagi/wskazówki
17. Mrożona pizza  1 naciśnięcie	200 g - 500 g		Podgrzej i przyrumień mrożoną pizzę. Usuń całe opakowanie, umieść pizzę na ruszcie i umieść ją na szklanym talerzu. Nie przykrywaj. Naciśnij raz Auto kombi. Ustaw wagę i naciśnij start. Ten program nie nadaje się do pizzy smażonej na patelni lub bardzo cienkiej pizzy, takiej jak tarte flambée.
18. Schłodzona pizza  2 naciśnięcia	200 g - 500 g		Podgrzej i przyrumień świeżą pizzę. Usuń całe opakowanie, umieść pizzę na ruszcie i umieść ją na szklanym talerzu. Nie przykrywaj. Naciśnij dwukrotnie Auto Kombi. Ustaw wagę i naciśnij start. Ten program nie nadaje się do bardzo cienkiej pizzy, takiej jak tarte flambée.

Automatyczny program mieszany

Program	Waga	Akcesoria	Uwagi/wskazówki
<p>19. Mrożone produkty z ziemniaków</p> <p> Auto Kombi</p> <p>3 naciśnięcia</p>	<p>200 g - 400 g</p>		<p>Podgrzej mrożone produkty ziemniaczane, upiecz je na chrupko i zrumień. Naciśnij trzy razy Auto kombi. Rozłóż produkty ziemniaczane w płytkim, żaroodpornym naczyniu Pyrex®. Umieść pojemnik na metalowej siatce i umieść go na szklanym talerzu. Nie przykrywaj. Ustaw wagę i naciśnij start. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, gotuj w jednej warstwie i obróć, gdy usłyszysz sygnał dźwiękowy. Ten program nie nadaje się do ziemniaków galette, dauphine lub noisette.</p>
<p>20. Schłodzony quiche</p> <p> Auto Kombi</p> <p>4 naciśnięcia</p>	<p>150 g - 450 g</p>		<p>Podgrzej i przyrumień świeży, wstępnie upieczony quiche. Naciśnij Auto kombi cztery razy. Usuń całe opakowanie, umieść quiche na ruszcie i umieść na szklanym talerzu. Nie przykrywaj. Ustaw wagę i naciśnij start. Pod koniec procesu gotowania, umieść quiche na metalowej podstawce, aby ostygło i pozostaw na kilka minut. Quiche z dużą zawartością sera jest zwykle znacznie gorętsze niż quiche warzywne. Ten program nie nadaje się do quiche z podwójnego ciasta.</p>

Pytania i odpowiedzi

- P: Dlaczego kuchenka mikrofalowa się nie włącza?
- O: Jeśli kuchenka mikrofalowa się nie włącza, sprawdź następujące elementy:
1. Czy wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka?
Odłącz przewód zasilający i odczekaj 10 sekund przed ponownym podłączeniem.
 2. Sprawdź bezpiecznik sieciowy i w razie potrzeby wymień.
 3. Jeżeli bezpiecznik sieciowy jest sprawny, podłącz do gniazdka inne urządzenie elektryczne. Jeśli to urządzenie również nie działa, gniazdko jest uszkodzone. Jeśli urządzenie działa prawidłowo, prawdopodobnie uszkodzona jest kuchenka mikrofalowa. W takim przypadku należy koniecznie skontaktować się z centrum serwisowym Panasonic.
- P: Kuchenka mikrofalowa powoduje zakłócenia w telewizorze. Czy to normalne?
- O: Niektóre radia, telewizory, Wi-Fi, telefony bezprzewodowe, elektroniczne nianie, Bluetooth i inne urządzenia bezprzewodowe mogą podlegać zakłóceniom podczas gotowania w kuchence mikrofalowej, podobnie jak małe urządzenia, takie jak blendery, odkurzacze, suszarki do włosów itp. To nie oznacza, że z kuchenką dzieje się coś złego.
- P: Dlaczego kuchenka mikrofalowa nie akceptuje żądanego programu?
- O: Urządzenie nie akceptuje niewłaściwych programów. Czwarta faza gotowania np. nie zostanie zaakceptowana.
- P: Dlaczego czasami z kuchenki mikrofalowej wydobywa się ciepłe powietrze?
- O: Podgrzana żywność nagrzewa komorę kuchenki. To ciepłe powietrze jest usuwane z urządzenia przez krążący strumień powietrza. W tym ogrzonym powietrzu nie ma mikrofal. Otwory wentylacyjne nigdy nie mogą być zasłonięte podczas gotowania.
- P: Czy w urządzeniu mogę używać tradycyjnego termometru do piekarnika?
- O: Tylko w przypadku korzystania z trybu **grill**. Metal w niektórych termometrach może powodować iskrzenie w twoim urządzeniu, dlatego termometrów nie należy używać w trybie **mikrofalowym i mieszanym**.

Pytania i odpowiedzi

- P: Dlaczego podczas gotowania w trybie mieszanym słychać brzęczenie i klikanie?
- O: Odgłosy te są spowodowane automatycznym przełączaniem się z mocy **mikrofal** na moc **grilla** podczas pracy w trybie mieszanym. To normalne.
- P: Dlaczego kuchenka mikrofalowa brzydko pachnie i wytwarza dym po pracy z grillem lub trybem mieszanym?
- O: Po wielokrotnym użyciu urządzenia konieczne jest jego dokładne wyczyszczenie. Możesz również używać urządzenia bez jedzenia, szklanego talerza obrotowego i pierścienia obrotowego przez 5 minut z grillem. Gwarantuje to, że resztki jedzenia i pozostałości oleju konserwującego, które powodują zapach i dym, wypalą się.
- P: Urządzenie przestaje gotować, a na wyświetlaczu pojawia się komunikat „H00”, „H97” lub „H98”. Dlaczego?
- O: Komunikat o błędzie wskazuje na problem z generowaniem mikrofal. Prosimy o kontakt z przedstawicielem autoryzowanego serwisu.
- P: Wentylator nadal pracuje po zakończeniu gotowania. Dlaczego?
- O: Po użyciu urządzenia silnik wentylatora może nadal pracować, aby schłodzić elementy elektryczne. To jest całkowicie normalne. W międzyczasie urządzenie może być nadal używane.
- P: Nie mogę wybrać programu Auto Sensor, a na wyświetlaczu pojawia się „H0E”. Dlaczego?
- O: Jeśli kuchenka była wcześniej używana i jest za gorąca dla programu Auto Sensor, na wyświetlaczu pojawi się symbol „H0E”. Gdy tylko ten ekran zniknie, można użyć programów AutoSensor. Jeśli się spieszysz, gotuj ręcznie, samodzielnie wybierając rodzaj i długość gotowania.

Konserwacja kuchenki mikrofalowej

1. Przed czyszczeniem odłącz przewód zasilający od gniazdka.
2. Zawsze utrzymuj w czystości komorę, drzwi i ościeżnicę. Rozpryski jedzenia i płynów, które przywarły do ścianek komory gotowania i drzwiczek, usuwać wilgotną ściereczką i w razie potrzeby łagodnym środkiem czyszczącym. Nie zaleca się stosowania ostrych środków czyszczących i szorujących. Nigdy nie używaj produktów do czyszczenia piekarników.
3. Nie używaj ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia szklanych drzwiczek kuchenki mikrofalowej, ponieważ może to uszkodzić powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.
4. Obudowę urządzenia należy przecierać miękką ściereczką. Należy uważać, aby do wnętrza urządzenia nie dostała się woda przez szczeliny wentylacyjne, w przeciwnym razie urządzenie może ulec uszkodzeniu.
5. Jeśli panel sterowania jest zabrudzony, wyczyść go suchą, miękką ściereczką. Nigdy nie używaj ostrych środków czyszczących ani szorujących. Aby uniknąć nieoczekiwanej pracy urządzenia, podczas czyszczenia należy pozostawić otwarte drzwiczki urządzenia. Po wyczyszczeniu naciśnij przycisk Stop/Anuluj.
6. Podczas pracy na wewnętrznej lub zewnętrznej stronie wziernika urządzenia może skraplać się para wodna, która może skraplać się pod drzwiami. Ten proces jest normalny i może wystąpić w większym stopniu przy niskich temperaturach pokojowych i wysokiej wilgotności. Nie ma to wpływu na bezpieczeństwo urządzenia. Po zakończeniu pracy wytrzyj skroploną wodę miękką ściereczką.
7. Wyjmij szklany talerz obrotowy i pozostaw do ostygnięcia przed czyszczeniem w ciepłej wodzie z mydłem lub w zmywarce.
8. Pierścień rolkowy oraz wgłębienie w podstawie urządzenia należy regularnie czyścić. Pozwala to uniknąć niepotrzebnego hałasu podczas pracy i zapobiega gromadzeniu się resztek jedzenia. Wystarczy przetrzeć podłogę wilgotną ściereczką, a następnie wysuszyć. Pierścień rolkowy można czyścić wodą z łagodnym mydłem. Pamiętaj, aby po czyszczeniu umieścić pierścień rolkowy i talerz obrotowy z powrotem na miejscu.
9. Rozpryski żywności i napojów mogą przyklejać się do ścianek komory pieczenia podczas pracy z grillem i trybem mieszanym. Jeśli urządzenie nie jest regularnie czyszczone, podczas pracy może wydobywać się dym.
10. Kuchenka mikrofalowa powinna być kontrolowana lub naprawiana wyłącznie przez wykwalifikowany personel serwisowy firmy Panasonic.
11. Do czyszczenia nie wolno używać myjki parowej.
12. Nieutrzymywanie kuchenki mikrofalowej w czystości może spowodować pogorszenie stanu powierzchni, co z kolei może skrócić żywotność kuchenki i być może stanowić zagrożenie dla użytkownika.
13. Zawsze utrzymuj otwory wentylacyjne w czystości. Sprawdź, czy otwory wentylacyjne na górze, dole i z tyłu urządzenia nie są zatkane kurzem lub innymi materiałami. Zatkanie otworów wentylacyjnych może spowodować przegrzanie i pogorszenie funkcjonalności urządzenia oraz zagrożenie dla użytkownika.

Dane techniczne

Prducent	Panasonic	
Model	NN-GT47KM	
Zasilanie	230 V / 50 Hz	
Częstotliwość	2450 MHz	
Zużycie energii:	Początkowe maksimum	2120 W
	Mikrofale	1000 W
	Grill	1160 W
Energia wyjściowa:	Mikrofale	1000 W (IEC-60705)
	Grill	1100 W
Wymiary zewnętrzne	525 mm (S) x 401 mm (G) x 310 mm (W)	
Wymiary gabarytowe wnętrza urządzenia	359 mm (S) x 362 mm (G) x 247 mm (W)	
Waga bez opakowania (ok.)	13,2 kg	
Poziom hałasu	66 dB	

Liczby są przybliżone; Mogą ulec zmianie bez uprzedniego powiadomienia.

Ten produkt jest urządzeniem zgodnym z europejską normą dotyczącą zakłóceń radiowych (EMC = Electromagnetic Compatibility), EN 55011. Zgodnie z tą normą ten produkt należy do grupy 2, klasy B i spełnia wszystkie wartości graniczne. Grupa 2 oznacza, że energia o częstotliwości radiowej przeznaczona do podgrzewania lub gotowania żywności jest celowo generowana w tym urządzeniu jako promieniowanie elektromagnetyczne. Klasa B oznacza, że ten produkt może być używany w normalnym pomieszczeniu mieszkalnym.

Producent: Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd.
888, 898 Longdong Rd. Pudong, Szanghaj, 201203, Chiny.

Importer: Panasonic Marketing Europe GmbH

Adres: Centrum testowe Panasonic
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Niemcy

INVERTER

Twoje urządzenie firmy Panasonic wykorzystuje najnowszą technologię znaną jako technologia inwerterowa. Ta specjalna technologia jest od dawna stosowana w kuchenkach mikrofalowych w Japonii i zapewnia radykalną poprawę wydajności kuchenki mikrofalowej.

Ponieważ system wymaga również mniejszej liczby komponentów, Twoje urządzenie waży mniej i ma większą objętość wewnętrzną — ale bez zajmowania dodatkowej przestrzeni na blacie.

Informacje zawarte w tej książce mają charakter orientacyjny i zależą od początkowej temperatury żywności, jej składu oraz używanego pojemnika. Przed jedzeniem zawsze sprawdzaj, czy jedzenie jest gorące na wskroś.

Podstawowe informacje dotyczące obsługi kuchenek mikrofalowych

Energia mikrofalowa była używana w Wielkiej Brytanii od pierwszych prób radaru podczas II wojny światowej.

Mikrofałe są zawsze i wszędzie obecne w atmosferze, zarówno ze źródeł naturalnych, jak i sztucznych. Przykładami sztucznych źródeł są radary, radio, telewizja, łącza telekomunikacyjne i telefony komórkowe.

W kuchenke mikrofalowej prąd elektryczny jest przetwarzany na mikrofałe przez MAGNETRON.

Jak mikrofałe gotują jedzenie

Mikrofałe powodują oscylacje cząsteczek wody, a wynikające z nich SIŁY TARCIA powodują CIEPŁO. To ciepło gotuje jedzenie.

Mikrofałe łatwo przenikają również do cząsteczek tłuszczu i cukru, dzięki czemu potrawy o szczególnie dużej zawartości tłuszczu i cukru gotują się szybciej. Mikrofałe wnikają w żywność tylko na około 4-5 cm, a ponieważ ciepło jest przewodzone z zewnątrz żywności do wewnątrz, podobnie jak w konwencjonalnym piekarniku, żywność gotuje się od zewnątrz do wewnątrz.

■ Ważne wskazówki

Naczynia używane do gotowania lub podgrzewania potraw nagrzewają się podczas gotowania; ciepło jest przenoszone z żywności na naczynia. Dlatego podczas gotowania w kuchenke mikrofalowej potrzebujesz rękawic kuchennych lub uchwytów do garnków! **METALE NIE PRZEPUSZCZAJĄ MIKROFAL; DLATEGO NIE WOLNO UŻYWAĆ METALOWYCH NACZYŃ DO GOTOWANIA Z WYKORZYSTANIEM WYŁĄCZNIE FUNKCJI MIKROFAL.**

Podstawowe informacje dotyczące obsługi kuchenek mikrofalowych

Odbicie

Mikrofale odbijają się (odbijają) od metalowych ścian i metalowej wkładki w drzwiach.

Przenoszenie

Następnie przepływają przez naczynie do gotowania, gdzie są wchłaniane przez cząsteczki wody obecne w żywności (wszystkie potrawy zawierają mniej lub więcej wody).

Potrawy, których nie można ugotować przy użyciu samej funkcji kuchenki mikrofalowej

Suflety itp. Ponieważ dania te wymagają do odparowania suchego ciepła z zewnątrz, nie należy ich przygotowywać w kuchenke mikrofalowej.

Żywności, która wymaga smażenia, nie można również gotować w kuchenke mikrofalowej.

Czas odpoczynku

Gdy kuchenka mikrofalowa jest wyłączona, jedzenie nadal gotuje się poprzez przewodzenie, a NIE ENERGIE MIKROFALOWĄ. Dlatego CZAS OCZEKIWANIA jest bardzo ważny podczas gotowania w kuchenke mikrofalowej, zwłaszcza w przypadku gęstych potraw, takich jak mięso, ciasta i potrawy odgrzewane (patrz strona 45).

■ Jajka na twardo

Nie gotuj jajek w kuchenke mikrofalowej. Gotowanie surowych jaj w skorupkach w kuchenke mikrofalowej może spowodować ich eksplozję i poważne obrażenia.

Ogólne

Czas odpoczynku

Większe, cięższe potrawy wymagają czasu odpoczynku (wewnątrz lub na zewnątrz urządzenia) po ugotowaniu. Pozwala to na równomierne rozprzowanie ciepła i dłuższe gotowanie potrawy.

■ Pieczony ziemniak

Odstawić na 5 minut zawinięte w folię aluminiową po ugotowaniu ziemniaka tylko w kuchenke mikrofalowej.

■ Ryby

2 do 3 minut.

■ Potrawy z jajek

1 do 2 minut.

■ Gotowe posiłki

1 do 2 minut.

■ Naczynia

Czas odpoczynku 2-3 min.

■ Warzywa

Gotowane ziemniaki działają lepiej z czasem odpoczynku 1 - 2 minut; jednak większość innych warzyw można podawać bezpośrednio.

Jeśli potrawa nie jest dogotowana po CZASIE ODPOCZYNKU, należy gotować ją w urządzeniu jeszcze trochę dłużej.

■ Rozmrażanie

Ważne jest przestrzeganie okresu odpoczynku, aby zakończyć proces rozmrażania. Może to wynosić od 5 minut (np. w przypadku malin) do 1 godziny (w przypadku pieczenia). Patrz strony 57-58.



Zawartość płynów

Świeże produkty spożywcze, takie jak warzywa i owoce, różnią się zawartością wilgoci. Dobrym tego przykładem są ziemniaki. W związku z tym należy odpowiednio dostosować czas gotowania. Sucha żywność, taka jak ryż lub makaron, wysycha podczas przechowywania, więc czas gotowania może się nieznacznie różnić.



Folia spożywcza

Folia spożywcza zapobiega wysychaniu potraw i zatrzymuje parę w naczyniach, co skraca czas gotowania. Folię należy jednak lekko nakłuć przed gotowaniem, aby nie było nadciśnienia. Zachowaj ostrożność podczas zdejmowania folii, ponieważ wydobywająca się para jest bardzo gorąca.

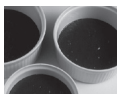
Używaj wyłącznie folii spożywczej, która jest specjalnie oznaczona jako nadająca się do podgrzewania w mikrofalówce i używaj jej tylko do przykrywania żywności.



Nakłuwanie

Pod skórą/skorupą niektórych potraw gromadzi się tak dużo pary, że może pęknąć. Przed włożeniem tych produktów do kuchenki mikrofalowej należy kilka razy nakłuć skórę/skorupę, aby umożliwić ujście pary (ziemniaki, jabłka, kielbaski itp.). **NIGDY NIE GOTUJ JAJEK W SKORUPKACH.**

Ogólne



Rozmiar naczyń

Używaj rozmiarów naczyń zalecanych w przepisie, ponieważ wpłynie to na czas gotowania i rozmrażania. Jedzenie rozłożone w większym naczyniu nagrzewa się szybciej.



Ilość

Mniejsze ilości gotują się szybciej niż większe.



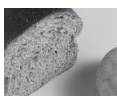
Rozmieszczenie

Jedzenie gotuje się szybciej, gdy jest ułożone równomiernie i z pewnymi odstępami.



Kształt

Jedzenie gotuje się lepiej w okrągłym naczyniu niż w kwadratowym. Jeśli to możliwe, pokrój warzywa i inne produkty spożywcze na równe kawałki.



Tekstura żywności

Lekkie potrawy (np. ryby) nagrzewają się szybciej niż ciężkie (np. pieczenie).



Przykrywanie

Przykryj potrawy folią spożywczą lub bezpośrednio przykryj naczynia (ryby, warzywa, gulasze). Ciasta, ziemniaki (ziemniaki pieczone), wypieki nie wymagają przykrycia.



Zorganizować

Pojedyncze kawałki (drob, mięso itp.) należy układać na naczyniach grubszą stroną na zewnątrz.



Temperatura początkowa

Im zimniejsza potrawa, tym dłuższy czas gotowania. Jedzenie z lodówki nagrzewa się dłużej niż jedzenie w temperaturze pokojowej.



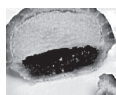
Obróć i zamieszaj

Niektóre potrawy wymagają mieszania podczas gotowania. Mięso i drob należy obrócić w połowie czasu gotowania.



Płynny

Wszystkie płyny należy mieszać przed, w trakcie i po ponownym podgrzaniu. W szczególności wodę należy mieszać przed i podczas podgrzewania, aby uniknąć bulgotania. Nie podgrzewać wcześniej gotowanych płynów. **NIE PRZEGRZEWAĆ.**



Składniki







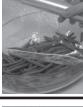
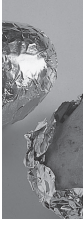
Żywność zawierająca tłuszcz, cukier lub sól nagrzewa się bardzo szybko. Nadzienie może być znacznie cieplejsze niż ciasto. Dlatego bądź ostrożny podczas jedzenia. Nie przegrzewaj, nawet jeśli ciasto nie wydaje się bardzo gorące.




Czyszczenie

Ponieważ mikrofałe podgrzewają wszystkie cząstki jedzenia, urządzenie należy zawsze utrzymywać w czystości. Uporczywe resztki jedzenia można usunąć specjalnym środkiem do czyszczenia kuchenek mikrofalowych rozpylonym na miękką szmatkę. Po czyszczeniu zawsze wytrzyj urządzenie do sucha. Wytnij plastikowe części i obszar drzwi.

Krótkie wprowadzenie do naczyń kuchennych

Naczynia kuchenne		Do mikrofalni	Do grilla	Do trybu mieszanego
Szkoło żaroodporne		✓	✓	✓
Plastikowe pojemniki do podgrzewania w mikrofalówce		✓	✗	✗
Żaroodporna porcelana lub ceramika Nie używać naczyń z metalowym pierścieniem lub wzorem, dzbanków lub filiżanek z przyklejonymi uchwytyami.		✓	✓	✓
Garnki gliniane		✗	✗	✗
Opakowania foliowe/metalowe		✗	✓	✗
Drewno, wiklina		✗	✗	✗
Folia spożywcza		✓	✗	✗
Folia aluminiowa Niewielkie ilości folii aluminiowej mogą być używane podczas gotowania lub rozmrażania w celu ochrony żywności przed przegrzaniem: należy upewnić się, że folia aluminiowa nie styka się z bokami lub górną częścią kuchenki mikrofalowej.		✓	✓	✓

Poziomy mocy kuchenek mikrofalowych

Moc mikrofal	Zastosowanie
1000 / 800 W	Podgrzewanie potraw, sosów, gotowanych ryb, warzyw i przetworów
270 W  (*)	Rozmrażanie
600 W	Pieczenie; sosy jajeczne; podgrzewanie mleka; pieczenie baz wiedeńskich
440 W	Quiche z gulaszem drobiowym Gotowanie gulaszu i zapiekanek; pudding ryżowy
300 W	Ciasto owocowe; budynie
100 W	Podgrzewanie masła, sera, owoców lub lodów, utrzymywanie ciepła potraw

■ Wskazówka

(*) CYKL ODSZRANIANIA z automatycznym czasem odpoczynku (patrz strona 19).

Grill

NIE ROZGRZEWAJ GRILLA

Kwarcowy grill urządzenia służy do przyrumieniania i smażenia na chrupko różnych potraw.

Umieść żywność do grillowania na ruszcie metalowym lub w płaskim naczyniu i umieść na ruszcie metalowym. Połóż na talerzu obrotowym. W przypadku ciężkich naczyń umieść pojemnik bezpośrednio na szklanym talerzu.

Umieść jedzenie na ruszcie i umieść je na talerzu obrotowym. W połowie czasu grillowania należy obrócić potrawę. NIGDY nie przykrywaj potraw podczas grillowania.

PROGRAM GRILL DZIAŁA BEZ MIKROFAL.

Przybliżone czasy grillowania (Grill 1)		
	Pierwsza strona	Druga strona
Pieczeń wołowa 850 g - 900 g	18 do 20 min.	ok. 18 do 20 min.
Kiełbaski	8 do 12 min.	ok. 8 do 12 min.
1 udko z kurczaka 300 g	18 do 20 min.	18 do 20 min.
Tost	4 do 5 min.	3 do 4 min.

Tryb mieszany +






Połączenie jest idealne do wielu potraw. Kuchenka mikrofalowa szybko gotuje jedzenie, podczas gdy grill je przyrumienia.

Dostępne są 3 programy mieszane „mikrofała + grill”.

■ Wskazówki

- NIGDY nie przykrywaj żywności podczas pracy w trybie mieszanym.
- Nie gotuj małych ilości w trybie mieszanym. Wybierz grill lub kuchenkę mikrofalową, aby osiągnąć dobry wynik.
- Nie rozgrzewaj urządzenia do pracy w trybie mieszanym.

Poziom grilla	Moc mikrofała	Zastosowanie
1, 2 lub 3	600 W	Wieprzowina lub indyk (białe mięso), cały drób, podgrzewanie schłodzonej lasagne lub dań zapiekanych
1, 2 lub 3	440 W	Kiełbasy, czerwone mięso, ryby, podgrzewanie schłodzonej lasagne lub potraw zapiekanych
1, 2 lub 3	300 W lub 100 W	Lekkie ciasta, dania z jajek, kawałki drobiu, ryby gotowane na parze

Dodatkowe przybory kuchenne		
Mikrofała	Grill	Tryb mieszany
-		
		

Wskazówki dotyczące podgrzewania i gotowania

Podczas gotowania z mocą 1000 W większość potraw można bardzo szybko podgrzać w kuchenke mikrofalowej. Jedzenie powraca do temperatury serwowania w ciągu kilku minut i smakuje świeżo ugotowane, a nie resztki. Zawsze sprawdzaj, czy jedzenie jest wystarczająco gorące. Kuchenka mikrofalowa dłużej, jeśli to konieczne.

Z reguły potrawy płynne lub półpłynne (np. zupy, gulasze i dania na talerzu), które mają być podgrzewane w kuchenke mikrofalowej, należy przykryć pokrywką lub folią spożywczą. Produkty suche natomiast (np. bułki, kielbaski w cieście) nie są objęte ubezpieczeniem.

Proszę zapoznać się z tabelą na stronach 51-56 w celu uzyskania optymalnych czasów gotowania i podgrzewania ulubionych potraw. Optymalna metoda zależy od rodzaju żywności.

Metoda rozgrzewki, tj. albo tylko kuchenka mikrofalowa, albo funkcja mieszana, w zależności od rodzaju podgrzewanej żywności. Naczynia, które nie wymagają przyrumienienia, są podgrzewane tylko przy użyciu funkcji kuchenki mikrofalowej.

Podczas gotowania lub podgrzewania żywności należy pamiętać, że należy ją mieszać lub obracać, jeśli to możliwe. Zapewnia to równomierne gotowanie lub podgrzewanie na zewnątrz i w środku.

Kiedy danie jest wystarczająco rozgrzane?

Odgrzane lub ugotowane jedzenie powinno być podawane na gorąco, tj. unosząca się para powinna być widoczna na wszystkich częściach potrawy. Jeśli podczas przygotowywania i przechowywania żywności przestrzegana jest odpowiednia higiena, gotowanie lub podgrzewanie nie stwarza dodatkowego zagrożenia dla bezpieczeństwa.

Żywność, której nie można mieszać, należy pokroić nożem i sprawdzić, czy jest dostatecznie i równomiernie podgrzana. Nawet jeśli przestrzegałeś zaleceń producenta lub czasów podgrzewania podanych w książce kucharskiej, powinieneś sprawdzić, czy jedzenie jest wystarczająco gorące. W razie wątpliwości podgrzej je krótko w kuchenke mikrofalowej. Jeśli w przeglądzie nie możesz znaleźć odpowiedniej potrawy, wybierz podobny rodzaj i wielkość potrawy i odpowiednio dostosuj czas gotowania.

PAMIĘTAJ: Nawet jeśli ciasto jest zimne w dotyku, nadzienie jest gorące, więc ciasto będzie ciepłe. Uważaj, aby nie przegrzać potrawy, gdyż może się przypalić ze względu na wysoką zawartość tłuszczu i cukru w nadzieniu. Przed spożyciem sprawdź temperaturę nadzienia, aby uniknąć poparzenia ust.

Nie pozostawiaj bez opieki. Nie dodawać dodatkowego alkoholu.

Jedzenie dla dzieci

Używaj wyłącznie butelek lub szklanych foremek wykonanych z wysokiej jakości materiałów odpornych na wysoką temperaturę i umieszczaj je na środku talerza obrotowego bez pokrywy.

Po podgrzaniu pokarm dla niemowląt w butelkach lub słoiczkach należy wstrząsnąć lub dobrze wymieszać, aby temperatura się wyrównała.

Przed spożyciem sprawdź temperaturę, aby uniknąć oparzeń.

■ Wskazówka

Ciecz staje się znacznie gorętsza na górze butelki niż na dole. Butelkę należy dokładnie wstrząsnąć i dokładnie sprawdzić przed użyciem.

ZAŁECAMY NIE UŻYWAĆ MIKROFAL DO STERYLIZACJI BUTELEK DLA NIEMOWLĄT. Jeśli masz sterylizator mikrofalowy, zalecamy zachowanie szczególnej ostrożności ze względu na niewielką ilość wody używanej w tym procesie. Postępuj ściśle według instrukcji producenta.

Dania w puszkach

Wyjmij naczynie z opakowania i przed podgrzaniem umieść je w pojemniku nadającym się do kuchenek mikrofalowych.

Zupy

Wlej zupę do miski i zamieszaj przed podgrzaniem, przynajmniej raz w trakcie gotowania i ponownie na koniec.

Gulasze

Mieszaj w połowie gotowania i ponownie na końcu.

Posiłki na jednym talerzu

Smaki są różne, a czasy podgrzewania różnią się w zależności od składników w każdym daniu. Gęste potrawy, takie jak puree ziemniaczane, powinny być dobrze rozłożone. W przypadku dodania dużej ilości sosu czas podgrzewania może wymagać wydłużenia. Gęstsze potrawy należy umieszczać bliżej krawędzi talerza. Przeciętny posiłek talerzowy jest podgrzewany przez 3-5 minut z mocą 1000 W.

Tabele podgrzewania i gotowania – tryb mieszany

Instrukcje dotyczące podgrzewania: G oznacza grill. O ile nie zaznaczono inaczej („niegotowane”), zakłada się, że wymieniona tutaj żywność została już ugotowana i podgrzana zgodnie z tymi instrukcjami.

Czas oczekiwania: Po podgrzaniu potrawa musi chwilę stać, najlepiej w kuchence: od 3 do 6 minut w przypadku lekkich dań, pieczywa, ciast, płynów i dań głównych oraz 10 minut w przypadku cięższych potraw, takich jak zapiekanki i placki.

Kategoria	Waga lub ilość	Schłodzone	Zamrożone
Lekkie posiłki i przekąski			
- Pikantne wypieki (z oliwkami, szynką itp.) (3)	300 g 1 szt.	-	G 2 + 440 W 4 min. 30 sek., potem 4 min. czas przerwy
Ciasto francuskie z kurczakiem	180 g 6 szt.	G 1 + 600 W 2 min., potem 2 min. czas przerwy	G 2 + 600 W 3 min. 30 sek., potem 2 min. czas przerwy
- Bagietka z nadzieniem (2 & 5)	120 g 1 szt. 240 g 2 szt.	G 1 + 600 W 1 min. 40 sek. G 1 + 600 W 2 min. 40 sek.	G 1 + 600 W 3 min. 40 sek. G 1 + 600 W 6 min.
- Pikantne nadziewane naleśniki (2)	140 g 2 szt.	G 1 + 300 W 3 min. 30 sek.	G 1 + 600 W 4 min.
- Bliny (2 & 5)	100 g 2 szt.	G 1 + 100 W 1 min. 30 sek., potem G 1 3 min.	G 1 + 600 W 1 min., potem G 1 3 min.
Tosty z szynką i serem (2)	150 g 1 szt. 260 g 2 szt.	G 1 + 440 W 2 min., potem G 1 3 min. (2 & 5) G 1 + 440 W 2 min., potem G 1 5 min. (5)	G 1 + 600 W 2 min., potem G 1 3 min. (2 & 5) G 1 + 600 W 3 min., potem G 1 2 min. (5)
Ryba w muszlach (1)	140 g 1 szt. 280 g 2 szt.	G 1 + 440 W 2 min. 30 sek., potem G 1 2 min. G 1 + 600 W 3 min. 30 sek.	G 1 + 600 W 4 min., potem G 2 3 min. G 1 + 600 W 11-12 min.
Bułka, cała (3 & 4)	160 g 12 szt.	300 W 3-4 min.	440 W 2-3 min.
- Rogalik serowy (3)	140 g 1 szt.	G 1 + 100 W 4 min., potem G 1 5 min.	G 1 + 440 W 4 min., potem G 1 2 min.
- Bułka z ciasta francuskiego z nadzieniem serowym (2)	150 g 1 szt. 300 g 2 szt.	G 1 + 600 W 1 min. 40 sek. G 1 + 600 W 3 min. 50 sek.	G 1 + 600 W 3 min. G 1 + 600 W 6 min., potem 2 min. czas przerwy
- Mały placek z mięsem (1)	140 g 2 szt.	G 1 + 440 W 2 min. 30 sek., potem 2 min. czas przerwy	G 1 + 600 W 4 min., potem 3 min. czas przerwy
- Precele z szynką i serem (1)	120 g 1 szt. 240 g 2 szt.	- -	G 1 + 440 W 2 min. 30 sek. G 1 + 600 W 2 min. 30 sek.
- Hot dog (3)	110 g 1 szt.	G 1 + 300 W 3 min.	G 1 + 600 W 2 min. 30 sek., potem 2 min. czas przerwy
- Panini (2 & 5)	160 g 1 szt.	G 1 + 300 W 4 min. 30 sek.	G 1 + 600 W 4 min.

(1) Wyjąć z opakowania i położyć na okrągłym ruszcie na żaroodpornej płycie nadającej się do kuchenek mikrofalowych. (2) Wyjąć z opakowania i ułożyć bezpośrednio na okrągłym ruszcie grilla lub na papierze do pieczenia. (3) Umieść naczynie przeznaczone do kuchenek mikrofalowych na szklanym talerzu. (4) Przykryć. (5) Obrócić lub zamieszać w połowie gotowania.

Tabele podgrzewania i gotowania – tryb mieszany

Kategoria	Waga lub ilość	Schłodzone	Zamrożone
- Kiełbaski w cieście (1)	90 g 1 szt.	G 1 + 100 W 4 min.	G 1 + 600 W 2 min. 40 sek., potem 2 min. czas przewy
	160 g 2 szt.	G 1 + 100 W 4 min. 40 sek.	G 1 + 600 W 4 min., potem G 1 2 min.
- Placki warzywne (1)	160 g 1 szt.	G 1 + 440 W 3 min. 30 sek. potem G 1 2 min.	G 1 + 600 W 3 min., potem G 1 2 min.
- Duże sajgonki (1 i 5)	220 g 6 szt.	G 1 + 100 W 7-8 min.	G 1 + 440 W 8-10 min.
- Mięsne samosy (1 i 5)	100 g 2 szt.	G 1 + 300 W 2 min., potem G 1 2 min.	G 1 + 440 W 3 min. potem G 1 1 min.
	210 g 4 szt.	G 1 + 300 W 3 min. 30 sek.	G 1 + 600 W 2 min. 40 sek. + G 1 2 min.
- Warzywne samosy (1 i 5)	220 g 4 szt.	G 1 + 300 W 4 min.	G 1 + 600 W 3 min. potem G 1 1 min.
Pieczony ziemniak z nadzieniem (1)	110 g - 140 g 1 szt.	-	G 1 + 600 W 3-4 min., potem G 1 7 min.
	220 g - 250 g 2 szt.	-	G 1 + 600 W 4-5 min., potem G 1 7 min.
Placek z kurczaka z boczkiem (3)	150 g 1 szt.	G 1 + 440 W 2 min., potem G 1 2 min.	G 1 + 440 W 3 min., potem G 1 2 min.
	500 g 1 szt.	G 1 + 440 W 8 min.	G 1 + 600 W 9 min. 30 sek., potem G 3 4 min.
Tortilla ziemniaczana zwykła lub z cebulą (1 i 5)	200 g 1 szt.	G 1 + 440 W 5 min.	G 1 + 600 W 7 min., potem 2 min. czas przewy
	500 g 1 szt.	G 1 + 600 W 8 min., potem 2 min. czas przewy	G 1 + 600 W 13 min., potem 2 min. czas przewy

(1) Wyjąć z opakowania i położyć na okrągłym ruszcie na żaroodpornej płycie nadającej się do kuchenek mikrofalowych. (2) Wyjąć z opakowania i ułożyć bezpośrednio na okrągłym ruszcie grilla lub na papierze do pieczenia. (3) Umieść naczynie przeznaczone do kuchenek mikrofalowych na szklanym talerzu. (4) Przykryć. (5) Obrócić lub zamieszać w połowie gotowania.

Tabele podgrzewania i gotowania – tryb mieszany

Instrukcje dotyczące podgrzewania: G oznacza grill. O ile nie zaznaczono inaczej („niegotowane”), zakłada się, że wymieniona tutaj żywność została już ugotowana i podgrzana zgodnie z tymi instrukcjami.

Czas oczekiwania: Po podgrzaniu potrawa musi chwilę stać, najlepiej w kuchence: od 3 do 6 minut w przypadku lekkich dań, pieczywa, ciast, płynów i dań głównych oraz 10 minut w przypadku cięższych potraw, takich jak zapiekanki i placki.

Kategoria	Waga lub ilość	Schłodzone	Zamrożone
Zapiekanki (gratin dauphinois, lasagne, zapiekanka z mięsa mielonego, musaka)	300 g - 350 g	G 1 + 600 W 6-7 min., potem G 1 2 min. (1)	G 1 + 600 W 11-13 min. (3)
	600 g	G 1 + 600 W 8-10 min. (1)	G 1 + 600 W 14-17 min. (3)
	1000 g	G 1 + 600 W 10-12 min. (1)	1000 W 15 min., potem G 1 + 300 W 7-10 min. (3)
	- Musaka	G 1 + 600 W 9-10 min. (1)	1000 W 15 min., potem G 1 5 min. (3)
- Zapiekanka z makaronem (z mielonym)	850 g	G 1 + 600 W 8-9 min. (1)	1000 W 14 min., potem G 1 + 300 W 5 min. (3)
Zapiekanka w pojedynczych porcjach, ziemniaki lub kalfalior (1)	120 g 1 szt.	-	G 1 + 600 W 5 min., potem 2 min. czas przewy
	240 g 2 szt.	-	G 1 + 600 W 8 min., potem 2 min. czas przewy
Duża zapiekanka (kalfalior, gratin dauphinois, ser i ziemniaki) (3)	750 g	-	G 1 + 600 W 15 min., potem G 1 8 min.
	900 g	-	G 1 + 600 W 17 min., potem G 1 6 min.
Ryba Bordelaise (3)	400 g	-	G 1 + 600 W 14-15 min.
Pulpety rybne lub mięsne (3, 4 i 5) + 2 łyżki wody	320 g 4 szt.	1000 W 1 min., potem 300 W 5 min.	-
Faszerowane pomidory lub faszerowana kapusta (3 i 4)	300 g 2 szt.	1000 W 3-4 min.	-
	1000 g 8 szt.	1000 W 8-9 min., potem 4 min. czas przewy	-
Dodatki			
Frytki z piekarnika, ćwiartki ziemniaczane, placki ziemniaczane, krokiety i inne dania ziemniaczane (5)	200 g - 500 g	-	Auto: mrożone produkty ziemniaczane
Warzywa (3, 4 i 5)	200 g	1000 W 1 min. - 1 min. 40 sek.	-
	300 g	1000 W 2-3 min.	-
Pure (3, 4 i 5)	- Ziemniaki	200 g	1000 W 1 min. 30 sek.
	- Warzywa	200 g	1000 W 1 bis 2 min.
		380 g	1000 W 2 min. 30 sek.
		1000 g	-
			1000 W 3 min.
			1000 W 3 min. 30 sek.
			1000 W 5-7 min.
			1000 W 12-13 min.

(1) Wyjąć z opakowania i położyć na okrągłym ruszcie na żaroodpornej płycie nadającej się do kuchenek mikrofalowych. (2) Wyjąć z opakowania i ułożyć bezpośrednio na okrągłym ruszcie grilla lub na papierze do pieczenia. (3) Umieścić naczynie przeznaczone do kuchenek mikrofalowych na szklanym talerzu.

(4) Przykryć. (5) Obrócić lub zamieszać w połowie gotowania.

Tabele podgrzewania i gotowania – tryb mieszany

Kategoria	Waga lub ilość	Schlodzone	Zamrożone
Ryż, makaron (3, 4 i 5)	200 g	1000 W 1 min. - 1 min. 40 sek.	1000 W 4 min.
	500 g	1000 W 3 min. 10 sek. - 4 min.	1000 W 6-7 min.
Spaghetti z sosem (3, 4 i 5)	200 g	1000 W 2 min.	-
	500 g	1000 W 4 min.	-
	1000 g	1000 W 7-8 min.	1000 W 13-14 min.
Mięso i ryby			
Konfit z kaczki (1 i 5)	230 g 1 szt.	G 1 + 300 W 7 min.	-
	460 g 2 szt.	G 1 + 300 W 11 min.	-
Flaczki (3, 4 i 5)	500 g	1000 W 4 min. do 4 min. 30 sek.	1000 W 7 do 8 min.
Kielbaski koktailowe (3, 4 i 5)	120 g	440 W 1 min. - 1 min. 30 sek.	-
Plastry gotowanego mięsa (3, 4 i 5)			
- Burger wołowy	100 g 1 szt.	600 W 30-40 sek.	-
- Białe mięso	100 g, 2 plastry	600 W 1 min. 20 sek.	-
- Czerwone mięso	100 g, 4 plastry	600 W 1 min. 40 sek.	-
- Kurze udka	200 g 1 szt.	1000 W 1 min. 30 sek.	-
- Cordon bleu z piersi kurczaka (1 i 5)	150 g 1 szt.	G 1 + 440 W 3 min.	G 1 + 600 W 3 min. 30 sek.
	300 g 2 szt.	G 1 + 440 W 4 min.	G 1 + 600 W 5 min.
- Kawalki kurczaka (1 i 5)	100 g 5 szt.	G 1 + 440 W 3 min.	G 1 + 600 W 3 min.
- Panierowany filec z ryby (1 i 5)	140 g 1 szt.	G 1 + 300 W 3 min.	G 1 + 600 W 3 min. 40 sek.
	270 g 2 szt.	G 1 + 440 W 3 min. 30 sek.	G 1 + 600 W 6 min.
- Stek z łososia (niegotowany) (3)	100 g - 110 g 1 szt.	G 1 + 600 W 2 min.	G 1 + 600 W 4-5 min.
	200 g - 220 g 2 szt.	G 1 + 600 W 3 min. 30 sek.	G 1 + 600 W 7-8 min.

(1) Wyjąć z opakowania i położyć na okrągłym ruszcie na żaroodpornej płycie nadającej się do kuchenek mikrofalowych. (2) Wyjąć z opakowania i położyć bezpośrednio na metalowej siatce, uprzednio przykryć metalową kratkę papierem do pieczenia na małe części. (3) Umieścić naczynie przeznaczone do kuchenek mikrofalowych na szklanym talerzu. (4) Przykryć. (5) Obrócić lub zamieszać w połowie gotowania.

Tabele podgrzewania i gotowania – tryb mieszany

Instrukcje dotyczące podgrzewania: G oznacza grill. O ile nie zaznaczono inaczej („niegotowane”), zakłada się, że wymieniona tutaj żywność została już ugotowana i podgrzana zgodnie z tymi instrukcjami.
Czas oczekiwania: Po podgrzaniu potrawa musi chwilę stać, najlepiej w kuchni: od 3 do 6 minut w przypadku lekkich dań, pieczywa, ciast, płynów i dań głównych oraz 10 minut w przypadku cięższych potraw, takich jak zapiekanki i placki.

Kategoria	Waga lub ilość	Schłodzone	Zamrożone
Sosy (4 i 5)	250 g	1000 W 2 min.	1000 W 3 min. 30 sek.
	300 g	1000 W 2-3 min.	-
	500 g	1000 W 3-4 min.	1000 W 7 potem 8 min.
Napoje			
- 1 kubek	240 ml	1000 W 1 min. 50 sek.	-
- 2 kubki	480 ml	1000 W 2 min. 40 sek.	-
- 3 kubki	700 ml	1000 W 4 min. 30 sek.	-
Zupy			
- 1 miska, temperatura pokojowa lub schłodzona	300 ml	1000 W 2 min. - 2 min. 50 sek.	-
- 1 Tetrapack, w temperaturze pokojowej lub schłodzony	1000 ml	1000 W 7-9 min.	-
Mleko			
- 1 miska	250 ml	600 W 2 min. 30 sek. - 3 min.	-
- 1 garnek (3, 4 i 5)	600 ml	600 W 5 min. - 6 min. 30 sek.	-
- Jedzenie dla niemowląt (mały słoiczek bez pokrywki) (4)			
- temperatura pokojowa	130 g	600 W 50 sek., zamieszaj i sprawdź przed podaniem	-
	200 g	600 W 1 min. - 1 min. 10 sek., sprawdź przed podaniem	-
- schłodzone	130 g	600 W 1 min. - 1 min. 10 sek., sprawdź przed podaniem	-
	200 g	600 W 1 min. 20 sek. - 1 min. 30 sek., wymieszać i sprawdzić przed podaniem	-
- Croissant, bułka czekoladowa (2 i 5)	50 g - 60 g 1 szt.	-	1000 W 20 sek., potem G 2 5 min.
	100 g - 130 g 2 szt.	-	1000 W 20/30 sek., potem G 2 5 min.
- Mini rogaliki i bułeczki czekoladowe (2 i 5)	140 g 6 szt.	-	1000 W 20 sek., potem G 1 4 min.
	280 g 12 szt.	-	1000 W 40 sek., potem G 1 4 min.
- Chleb Naan (2 i 5)	120 g 1 szt.	-	G 1 + 100 W 4 min.
- Pół bagietki (3 i 5)	120 g 1 szt.	-	1000 W 30 sek., potem G 2 4 min.
	240 g 2 szt.	-	1000 W 40 sek., potem G 2 4 min.
- Bułki pełnoziarniste (2 i 5)	80 g 1 szt.	-	1000 W 30 sek., potem G 2 4 min.
	120 g 2 szt.	-	1000 W 40 sek., potem G 2 4 min.

(1) Wyjąć z opakowania i położyć na okrągłym ruszcie na żaroodpornej płycie nadającej się do kucharek mikrofalowych. (2) Wyjąć z opakowania i położyć bezpośrednio na metalowej siatce, uprzednio przykryć metalową kratkę papierem do pieczenia do małych kawałków. (3) Umieścić naczynie przeznaczone do kucharek mikrofalowych na szklanym talerzu. (4) Przykryć. (5) Obrócić lub zamieszać w połowie gotowania.

Tabele podgrzewania i gotowania – tryb mieszany

Kategoria	Waga lub ilość	Schłodzone	Zamrożone
DESERY			
Azjatyckie kulki kokosowe (3, 4 i 5)	6 szt.	300 W 2-3 min.	440 W 3-4 min.
Naleśniki (3 i 4)	50 g 1 szt.	1000 W 20-30 sek.	1000 W 40 sek. (5)
	120 g 2 szt.	1000 W 30-40 sek.	1000 W 1 min. 20 sek. (5)
Cannelés de Bordeaux – małe ciastka cynamonowe (3)	180 g 3 szt.	-	Rozmrażanie lub 270 W 3-4 min.
Kruszonka jabłkowa (3)	490 g	-	G 2 + 600 W 7 min., potem 8 min. czas przewy
Pączek, zwykły (2 i 5)	60 g 1 szt.	-	G 1 + 100 W 2 min., potem 2 min. czas przewy
	120 g 2 szt.	-	G 1 + 100 W 2 min. 30 sek., potem 2 min. czas przewy
Wafel (2 i 5)	40 g 1 szt.	-	G 1 + 300 W 1 min. 40 sek.
	70 g 2 szt.	-	G 1 + 300 W 1 min. 30 sek.
Galette des rois – ciasto francuskie z nadzieniem migdałowym (2 i 5)	85 g 1 szt.	G 1 + 100 W 1 min., potem G 3 3 min.	G 1 + 300 W 1 min. 10 sek., potem G 1 3 min. 30 sek.
	400 g- 500 g 1 szt.	G 1 + 300 W 2 min., potem G 2 2 min.	G 1 + 440 W 3 min. 30 sek., potem 5 min. G 2, potem 5 min. czas przewy na ruszcie
Miękkie ciasto czekoladowe (3)	400 g 1 szt.	-	G 1 + 300 W 6 min. 30 sek., potem 8 min. czas przewy
Makaroniki (3)	160 g 16 szt.	-	300 W 1 min., potem 6 min. czas przewy
Strudel jabłkowy (2 i 5)	300 g 1 szt.	-	G 1 + 600 W 4 min. 30 sek., potem 5 min. czas przewy
- Ciasto cytrynowe z bezą (2)	500 g 1 szt.	-	G 2 + 300 W 4 min. - 4 min. 30 sek., potem 8 min. czas przewy na ruszcie
- Płaskie ciasto jabłkowo-morelowe (2)	100 g 1 szt.	-	G 1 + 600 W 1 min. 40 sek., potem 2 min. czas przewy na ruszcie
- Tarta Tatin (2)	70 g 1 szt.	-	G 1 + 440 W 2 min., potem 5 min. czas przewy
	240 g 2 szt.	-	G 1 + 440 W 3 min., potem 5 min. czas przewy
	460 g 1 szt.	-	G 1 + 600 W 7 min., potem 6 min. czas przewy
- Rabarbarowa szarlotka (3)	90 g 1 szt.	-	G 1 + 300 W 2 min., potem 3 min. czas przewy
	410 g 7 szt.	-	G 2 + 600 W 5 min. 30 sek., potem 7 min. czas przewy
- Ciasto wiśniowe z budyniem waniliowym (3)	490 g 1 szt.	-	G 2 + 600 W 4 min. 40 sek., potem 20 min. czas przewy na ruszcie

(1) Wyjąć z opakowania i położyć na okrągłym ruszcie na żaroodpornej płycie nadającej się do kuchенок mikrofalowych. (2) Wyjąć z opakowania i ułożyć bezpośrednio na okrągłym ruszcie grilla lub na papierze do pieczenia. (3) Umieść naczynie przeznaczone do kuchенок mikrofalowych na szklanym talerzu. (4) Przykryć. (5) Obrócić lub zamieszać w połowie gotowania.

Tabele rozmrażania

Kategoria	Waga/Ilość	Czas rozmrażania i tryb pracy	Czas odpoczynku (minimalny)
Bagietka (3)	110 g	1000 W 20-30 sek.	-
Bułka (3)	1 szt. (85 g)	1000 W 30-40 sek.	-
	3 x 100 g	1000 W 40 sek. - 1 min.	-
Chleb - Kromka (3)	60 g	1000 W 20-30 sek.	-
Wypieki śniadaniowe (3)	2 x 40 g	1000 W 20-30 sek. lub 270 W 3 min.	-
Brioszka (1, 3)	300 g	270 W 5-6 min.	5 min.
	400 g	270 W 6-8 min.	5 min.
Masło (1)	250 g	270 W 2-3 min. 30 sek.	15 min.
Ser - twaróg	250 g	270 W 8-10 min.	10 min.
Śmietana (3)	500 g - 1 pojemnik	270 W 10-12 min.	10 min.
Cała ryba (1)	500 g	270 W 12-14 min.	15 min.
Filety rybne, cienkie (2)	500 g (4 szt.)	270 W 10-12 min.	10 min.
Filety rybne grube (2)	500 g	270 W 16-18 min.	15-20 min.
Steki rybne bez ości (2)	260 g	270 W 9-10 min.	15 min.
Hamburgery (1)	220 g	270 W 6-7 min.	10 min.
	400 g	270 W 9-10 min.	10 min.
Kielbasa wieprzowa (1)	300 g	270 W 4-5 min.	10 min.

(1) Obrócić lub zamieszać w połowie.

(2) Przykryć.

(3) Wyjmij z opakowania i umieść na talerzu żaroodpornym.

Tabele rozmrażania

Kategoria	Waga/Ilość	Czas rozmrażania i tryb pracy	Czas odpoczynku (minimalny)
Ciasto francuskie (1)	320 g (1 rolka)	270 W 2-3 min.	15 min.
	250 g (1 kostka)	270 W 3 min.	15 min.
Ciasto kruche (1)	250 g (1 rolka)	270 W 3 min.	15 min.
	500 g (1 kostka)	270 W 6-8 min.	10 min.
Ciasto - Ciasto na Pizze (1)	400 g (1 kulka)	270 W 5 min.	10 min.
Czerwone owoce (2)	200 g	270 W 6-8 min.	15 min.
	300 g	270 W 10-12 min.	15 min.
	500 g	270 W 12-14 min.	15 min.
Salami (cienkie) (2)	250 g (12 plastrów)	270 W 5-6 min.	5 min.
Kraby/Krewetki (2)	200 g	270 W 7-9 min.	10 min.
Desery			
Tort Szwarzwaldzki (3)	600 g	270 W 10-12 min.	15 min.
Fondant czekoladowy (3)	500 g 1 szt.	440 W 3 min.	10 min.
Biskopt (3)	400 g	270 W 7-8 min.	10 min.
Tarta owocowa (3)	1 szt.	270 W 3-4 min.	10 min.
	470 g	270 W 8-10 min.	12-15 min.
Gofry (3)	1 szt.	1000 W 30-40 sek.	-
	2 szt.	1000 W 40 sek.	-

(1) Obrócić lub zamieszać w połowie.

(2) Przykryć.

(3) Wyjmij z opakowania i umieść na talerzu żaroodpornym.

Mięso i drób

Przygotuj małe kawałki mięsa z grillem lub trybem mieszanym

Umieść jedzenie na metalowej siatce. Umieść metalową kratkę na szklanym talerzu. Zbierz tłuszcz/sos w żaroodpornym pojemniku.

Większe kawałki lub kawałki mięsa, które mogą uderzyć o sufit lub grill wewnątrz kuchenki, umieść w żaroodpornej misce i umieść na szklanym talerzu. Funkcja grilla nadal przyrumieni potrawę, ale może to potrwać nieco dłużej.

Wskazówki dotyczące gulaszu i ragout

Przed gotowaniem: warzywa należy pokroić na równe kawałki i wstępnie ugotować, w przeciwnym razie pod koniec procesu gotowania będą zbyt twarde. Oprósz kawałki mięsa mąką, aby sos odpowiednio się ugotował.

Podczas gotowania ważne jest, aby mięso było pokryte płynem; w tym celu przykryj potrawę odwróconym spodkiem lub talerzem (aby mięso nie wyschło). Ponieważ przygotowanie gulaszu zajmuje dużo czasu, a czasem może wyparować dużo płynu, w razie potrzeby dolej płynu. Przykryj słoik pokrywką, aby zapobiec parowaniu. Doprowadzić do wrzenia przy mocy 1000 W w ciągu 10 do 12 minut, a następnie dokończyć gotowanie przy mocy 300 W przez żądany czas.

Mięso i drób

Ponieważ mięso nie brązowieje podczas gotowania w kuchenke mikrofalowej, podane czasy gotowania w kuchenke mikrofalowej dotyczą mięsa obsmażonego ze wszystkich stron na patelni (wieprzowina, cielęcina, jagnięcina, wołowina) lub mięsa, które nie wymaga przyrumienienia (filety z kurczaka, królik).

Rodzaj mięsa	Grill lub tryb mieszany	Czas w min.	Tylko mikrofała	Czas w min.
Wołowina				
Gulasz	-	-	1000 W potem 300 W	10 - 12 potem 60 - 75
Pieczeń (3)	G 1 + 300 W potem G 1	10-11 na 500 g potem 5-10 min.	600 W	5 - 6 na 500 g
1 Pieczone żeberko, 1050 g (1)	G 1 albo G 1 + 300 W potem G 1	28 - 35 13 potem 10 - 12	-	-
Jagnięcina				
Łopatka (≤ 1500 g) (3)	G 1 + 440 W potem G 1	7 - 8 na 500 g potem 8 - 10	600 W	10 - 12 na 500 g
Pieczeń bez kości (3)	G 1 + 440 W potem G 1	8 - 9 na 500 g potem 8 - 10	600 W	10 - 11 na 500 g
Gulasz	-	-	1000 W potem 300 W	9 - 11 potem 40 - 50
Cielęcina				
Pieczeń z łopatki (1)	G 1 + 600 W	10 - 11 na 500 g	600 W	12 - 13 na 500 g
Gulasz	-	-	1000 W potem 300 W	9 - 11 potem 40 - 50
Wieprzowina				
Pieczeń z połówicy (3)	G 1 + 600 W	11 - 12 na 500 g	600 W	14 - 15 na 500 g
Pieczeń z łopatki (3)	G 1 + 600 W	12 - 13 na 500 g	600 W	15 - 16 na 500 g
Kurczak, perliczka, indyk				
- pieczone w całości (≤ 1500 g) (3)	G 1 + 600 W potem G 1	10 - 11 na 500 g potem 5 min.	-	-
- pieczone w całości (> 1500 g) (3)	G 1 + 600 W potem G 1	9 - 10 na 500 g potem 8 min.	-	-
- 2 udka z kurczaka 600 g (2)	G 1 + 300 W	15 - 16 min.	-	-
- 2 udka z kurczaka 180g (3)	G 1 + 600 W potem G 1	3 min. 30 sek potem 6 min.	-	-
- części, bez kości			1000 W	6 - 7 na 500 g
Kaczka				
- pieczona w całości	G 1 + 600 W potem G 1	7-8 min. na 500 g potem 10 min.	1000 W	6 - 7 na 500 g
- 1 filet z piersi 240 g (1)	G 1 + 440 W	6 - 7 min.	-	-
- 2 filety z piersi 420 g (1)	G 1 + 600 W	około 7 min.	-	-
Królik				
- Królik	-	-	1000 W	6 - 7 na 500 g
Inne mięsa			Zamrożone	
1 kielbasa andouillette (z podrobami) 130 g				
- 1 szt. (2)	G 1 + 440 W	5 min. 30 sek.	G 1 + 600 W	6 min. 30 sek.
- 2 szt. (2)	G 1 + 440 W	7 min. 30 sek.	-	-
Kielbaski Tuluza 120 g				
- 1 szt. (2)	G 1 + 300 W	4 min. 40 sek.	G 1 + 600 W	5 min.
- 2 szt. (2)	G 1 + 600 W	3 min. 30 sek.	G 1 + 600 W	8 min. potem 3 min. czas przewy
Chipolata, 4 szt. 115 g (1)	G 1 + 300 W potem G 1	3 min. potem 3 min.	G 1 + 600 W potem G 1	4 min. potem 3 min.

Wskazówka: W przypadku pieczenia z kością lub pieczenia faszzerowanych dodać co najmniej 7 minut do czasu gotowania (dla wszystkich wag/ilości).

(1) Umieść w słoiku i umieść bezpośrednio na metalowej siatce i szklanym talerzu.

(2) Umieść żywność bezpośrednio na metalowej siatce i umieść pod nią pojemnik, aby zebrać soki z gotowania.

(3) Umieść jedzenie w misce i umieść je bezpośrednio na szklanym talerzu.

Ryby

Ryba jest idealna do mikrofal i pozostaje smaczna i soczysta.



Układanie

Cienkie filety należy zwinąć, aby uniknąć rozgotowania drobniejszych części.



Płyn

Świeże ryby należy zawsze skropić około 2 łyżkami soku z cytryny lub białego wina. W przypadku ryb mrożonych zaleca się dodanie takiej samej ilości płynu, aby uzyskać równomierny efekt gotowania.



Duża ryba (powyżej 400 g)

Większe ryby warto obrócić w połowie gotowania i przykryć głowę i ogon małymi kawałkami folii aluminiowej, aby zapobiec przypaleniu. (Uwaga: folia nie może dotykać ścianek komory kuchenki.)



Przykrywanie

Zawsze przykrywaj rybę folią spożywczą lub pokrywką naczynia.



Filet z ryby

Steki rybne powinny być ułożone w kółko - grubszą stroną na zewnątrz - aby uniknąć przypalenia.

Kiedy ryba jest gotowa?

Ryba jest łatwa do podzielenia, a jej kolor jest biały lub różowy (w zależności od odmiany).

Należy pamiętać, że tłuste ryby (łosoś, makrela, halibut) ugotują się szybciej niż ryby chude (dorsz, okoń nilowy, tilapia).

Dodatek wody

Ryba jest łatwa do podzielenia, a jej kolor jest biały lub różowy (w zależności od odmiany).

Cała ryba

Jeśli gotujesz razem 2 całe ryby, rozłóż je równomiernie na talerzu. W przypadku dużych ryb głowę i ogon należy zabezpieczyć folią aluminiową w połowie czasu gotowania.

Czas odpoczynku

W przypadku ryb CZAS ODPOCZYNKU po ugotowaniu powinien wynosić 2-3 minuty. Można to zrobić poza kuchenką mikrofalową, dzięki czemu urządzenie może być używane do gotowania innych potraw.

Sól

NIE WOLNO solić ryby przed gotowaniem, w przeciwnym razie będzie pobierać wodę i wypukiwać.

Ryby

Gotuj ryby z grillem lub trybem mieszanym

Posmaruj rybę olejem lub roztopionym masłem, aby zachować soczystość. Połóż to na siatce. NIE SOLIĆ.

Wybierz grill z trybem mieszanym 1 + 300 W do małych ryb (pstrąg, makrela) lub grill z trybem mieszanym 1 + 440 W do dużych ryb (leszcz, okoń).

Przykład: 2

Dorada (ok. 600 g) gotuje się w 9 minut przy trybie mieszanym z grillem 1 + 440 W.

Czas gotowania 500 g w minutach

Danie	Świeże		Mrożone	
	Moc	Czas	Moc	Czas
Cienkie filety rybne	600 W	4 - 6	1000 W	8 - 10
Grube filety rybne	600 W	5 - 7	1000 W	10 - 11
Steki rybne	600 W	4 - 6	1000 W	8 - 9
Cała ryba	600 W	5	1000 W	12
Krewetka*	600 W	4 - 5	-	-
Skorupiak*	600 W	4 - 6	-	-
Przegrzebki*	600 W	4 - 6	-	-
Ośmiornica*	600 W	4 - 6	1000 W	11
Kraby*	600 W	5 - 6	-	-
Krokiety rybne (1 sztuka=50 g)*	-	-	1000 W	3 min. 30 sek. (2 sztuki) 5 min. (4 sztuki)

* Nie zalecamy korzystania z menu automatycznych dla tych ryb.

Warzywa

Dodatek wody

Nie należy dodawać wody do warzyw bardzo bogatych w wodę, takich jak pomidory, cukinia, bakłażan, mrożone warzywa na ratatouille, grzyby, szpinak, cykorja, sałata, cebula, prawie wszystkie owoce itp., ponieważ obecna woda jest wykorzystywana do gotowania w mikrofalówce.

Względnie wodniste warzywa, do których należy dodać 1 łyżkę wody na 100 g warzyw, aby wytworzyły parę, która ugotuje warzywa i ochronią je przed wysychaniem, to: kalafior, por, brokuły, brukselka, koper włoski, marchew, seler, szparagi, fasolka szparagowa, ziemniaki, kapusta, rzepa i karczochy. Do mrożonych warzyw dodaj 1-3 łyżki wody.

Warzywa, które nie zawierają dużo wody, powinny mieć więcej wody, aby były wilgotne: groszek, bób, fasola szparagowa, fasolka szparagowa.

W każdym przypadku: warzywa muszą być gotowane z mocą 1000 W (z wyjątkiem całego kalafiora) i nie wolno ich solić przed gotowaniem, ale dopiero po. Jest to konieczne, ponieważ sól pochłania naturalną wilgoć warzyw, sprzyjając w ten sposób wysychaniu.

Jeśli to możliwe, pokrój warzywa na równe kawałki. Ważne jest, aby umieścić warzywa w pojemniku o odpowiedniej wielkości. Przykryj pojemnik perforowaną folią spożywczą lub pokrywką. Duże pojemniki są bardziej odpowiednie niż wąskie lub wysokie. Jeśli używasz programu automatycznego, obróć warzywa, gdy usłyszysz sygnał dźwiękowy.



Warzywa

Tabela gotowania świeżych/mrożonych warzyw – pełna moc (1000 W)
Czas gotowania 500 g w minutach

Warzywo	Świeże	Mrożone
Karczochy:		
- całe	9 - 11	-
- serce	8 - 10	11 - 14
Szparag*	6 - 8	10 - 12
Bakłażany	6 - 7	-
Buraki*	18 - 20	-
Kapusta pekińska	4 - 6	12 - 14
Brokuły	6 - 8	8 - 10
Grzyby	7 - 8	13 - 15
Marchew:		
- okrągłe krążki	7 - 8	9 - 11
- paski	7 - 9	-
Koper włoski:		
- o połowę	8 - 10	-
- cienko pokrojony	12 - 15	-
Biała kapusta*	10 - 12	-
Kalafior	8 - 10	11 - 13
Kalafior	8 - 10	10 - 12
Seler	7 - 9	-
Seler*	12 - 14	-
Cukinia	5 - 7	10 - 13
Salatka z endywii	10 - 12	16 - 18
Szpinak:		
- siekany	-	10 - 11
- liście	6 - 7	8 - 10
Groszek*	14 - 16	12 - 14
Groszek Mange-Quit	7 - 9	-
Bób*	13 - 16	14 - 18
Cienko pokrojony por	10 - 12	13 - 15
Zielone fasolki*	8 - 10	10 - 11
Fasola karłowata	9 - 12	-
Mieszanka wiosennych warzyw*	-	13 - 15

Warzywo	Świeże	Mrożone
Kolby kukurydzy (2 kolby)*	8 - 10	12 - 14
Buraki	8 - 10	16 - 18
Cebula	8 - 11	13 - 16
Pasternak	7 - 8	-
Słodkie ziemniaki	8 - 10	-
Por	7 - 8	13 - 14
Dynia	8 - 10	-
Paprika hiszpańska	10 - 12	12 - 14
Całe ziemniaki (< 220 g)	8 - 12	-
Posiekane ziemniaki	8 - 12	-
Ratatuj	14 - 18	12 - 16
Salsefia	10 - 14	12 - 16
Pomidory*	4 - 5	-
Karczochy jerozolimskie	7 - 9	-

* Nie zalecamy korzystania z menu automatycznych dla tych warzyw.



Cały kalafior należy gotować do góry nogami przy mocy 600 W przez 15 do 20 minut z 10 łyżkami wody (w zależności od wielkości kalafiora).

Jajka i ser

Jajka to delikatne produkty spożywcze, które wymagają szczególnej uwagi. W rzeczywistości, jeśli zostaną umieszczone bezpośrednio w kuchence, eksplodują z powodu ciśnienia wytworzonego wewnątrz skorupy. Jeśli skorupka jajka pęknie, żółtko eksploduje, jeśli nie przebijie się okrywającej go błonki. Dlatego nakłuj żółtko czubkiem wykałaczki; świeże jaja nie powinny wyciekać. Żółtko i białko jajka różnie reagują na mikrofalę; niestety żółtko gotuje się szybciej. Podczas gotowania ubitych jaj (omletów) w połowie czasu gotowania jajka na krawędzi powinny być przeniesione na środek.

Jajka w koszulkach

Podgrzewaj 50 ml wody z solą i odrobiną octu przez 1 minutę przy mocy 1000 W. Jajko rozbić, włożyć do wrzącej wody, ostrożnie nakłuć żółtko i białko wykałaczką i gotować przez 40 - 60 sekund przy mocy 600 W, w zależności od wielkości jajka. Odstawić na 1 minutę, odcedzić i podawać.

Jajecznicza

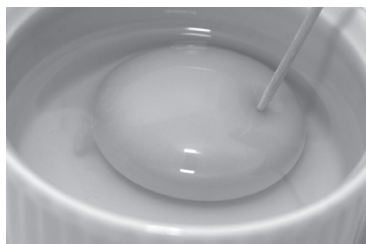
Rozbij 2 surowe jajka i wymieszaj w misce z odrobiną śmietanki lub mleka, gałką masła, solą i pieprzem. Gotuj przez 40 sekund przy mocy 1000 W. Wyjąć i energicznie ubić widelcem. Gotuj przez kolejne 30-50 sekund przy mocy 1000 W. Jajka powinny nadal być kremowe.

Jajka w misce

Jajko rozbić, włożyć do wysmarowanego masłem naczynia żaroodpornego, doprawić solą i pieprzem, nakłuć żółtko i białko wykałaczką. Dodaj żądane składniki (śmietaną, grzyby, ikrę taszy itp.). W zależności od wielkości jajka i ilości dodatku, gotuj przez 1 min. 20 sek. - 1 min. 50 sek. na jajko przy 300 W.

Ser

Ser różnie reaguje w zależności od rodzaju: im bardziej tłusty, tym szybciej się topi. Jeśli czas gotowania jest zbyt długi, stanie się twarde. Jeśli to możliwe, tarty ser należy dodawać dopiero w ostatniej chwili (np. do makaronu, zapiekanek itp.)



Pokarmy bogate w skrobię i rośliny strączkowe

Czas gotowania suszonych warzyw w kuchence mikrofalowej jest prawie taki sam jak w przypadku gotowania konwencjonalnego. Z drugiej jednak strony potrawy te podgrzewają się bardzo szybko, nie nabierając „posmaku odgrzewania” – pod warunkiem, że znajdują się w zamkniętym pojemniku i są wymieszane z sosem lub masłem.

Do gotowania użyj dużego naczynia (aby uniknąć przepelnienia). Całkowicie zalać wodą lub bulionem. Po ugotowaniu odstaw na co najmniej 5 do 8 minut.

Ryż, pszenica

Gdy płyn się zagotuje, gotuj ryż przez około 20 minut przy mocy 300 W i pszenicę przez 14 do 18 minut przy mocy 300 W. Te czasy gotowania nie dotyczą gotowanego ryżu (parboiled) ani pszenicy.

Kasza

Gries doskonale gotuje w kuchence mikrofalowej bez ryzyka przypalenia. Po prostu dodaj taką samą ilość wody jak kaszy, przykryj i gotuj z mocą 1000 W przez 2 minuty i 30 sekund (na 200 g średniej wielkości kaszy manny z 0,2 l wody), a następnie kontynuuj gotowanie z mocą 300 W przez około 3 minuty, podczas gdy kasza pęcznieje.

Makaron

Posolić wodę do gotowania i raz zamieszać podczas gotowania. Jeśli w płynie pojawią się bąbelki, gotuj 250 g makaronu przez 7 lub 8 minut przy mocy 1000 W i 10 minut w przypadku 250 g ravioli (1 litr wody).

Suszone warzywa

Całkowicie zalać wodą i moczyć przez noc. Następnego dnia odcedź i ponownie zalej wodą. Nie solić przed gotowaniem (spowoduje to stwardnienie warzyw). Gotuj z mocą 1000 W przez 10 minut, a następnie gotuj z mocą 300 W przez 15 do 30 minut. Stałe monitoruj proces gotowania i w razie potrzeby dolewaj wody: suszone warzywa muszą być zawsze zalane wodą.

Pieczony ziemniak

W zależności od wielkości ziemniaki mniej lub bardziej nadają się do przygotowania w kuchence mikrofalowej. Idealna waga ziemniaka do gotowania w kuchence mikrofalowej to 200 - 250 g. Umyj ziemniaki przed gotowaniem i nakłuj kilka razy skórę. Rozłóż na krawędzi talerza obrotowego.

Umyj ziemniaki przed gotowaniem i nakłuj kilka razy skórę. Rozłóż na zewnętrznej krawędzi szklanego talerza lub umieść bezpośrednio na ruszcie do gotowania z trybem mieszanym.

Po upieczeniu wyjąć z kuchenki i zawinąć w folię aluminiową, żeby się nie ochłodziły. Pozostaw na 5 minut, aby odpoczęły.

Ziemniaki

Ilość	Min. na 1000 W	Min. tryb mieszany 600 W + grill 1 na ruszcie
1 szt. (220 g)	5 - 8	8 - 9
2 szt. (ok. 500 g)	8 - 9	13 - 14
3 szt. (600 g do 700 g)	10	14 - 15

Pytania – Odpowiedzi

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Jedzenie szybko się ochładza.	Jedzenie nie jest w pełni ugotowane.	Umieść potrawę z powrotem w urządzeniu i ponownie podgrzej. Pamiętaj, że jedzenie prosto z lodówki gotuje się dłużej niż jedzenie w temperaturze pokojowej.
pudding ryżowy lub gulasz mogą się rozgotować podczas gotowania w kuchenke mikrofalowej.	Naczynia są za małe.	Przy bardziej płynnym jedzeniu, zaleca się wybranie naczyń, które są dwa razy większe (co do ilości).
Jedzenie gotuje się zbyt wolno w mikrofalach.	Urządzenie nie otrzymuje wystarczającej mocy.	Urządzenie należy podłączyć do gniazdka z bezpiecznikiem 16A/230V.
	Temperatura żywności z lodówki jest niższa niż temperatura pokojowa.	Wydłużyć czas gotowania.
Mięso jest twarde po gotowaniu w kuchenke mikrofalowej lub trybie mieszanym.	Gotowane na zbyt dużej mocy.	Wybierz zmniejszoną moc, np. połowę mocy.
	Mięso było solone przed gotowaniem.	W razie potrzeby posolić mięso po ugotowaniu.
Ciasto nie jest zrobione w środku.	Zbyt krótki czas gotowania lub odpoczynku.	Dodaj czas gotowania lub odpoczynku.
Jajecznicza i jajka na twardo są twarde i gumowate po gotowaniu w kuchenke mikrofalowej.	Zbyt długi czas gotowania.	Zachowaj ostrożność podczas gotowania małych porcji jajek.
Quiche/haleśniki są trudne do pogryzienia i gumowate po gotowaniu w kuchenke mikrofalowej.	Zbyt wysoka moc.	Wybierz zmniejszoną moc dla tych produktów.
Quiche/haleśniki są twarde i gumowate po ugotowaniu w trybie mieszanym.	Zbyt długi czas gotowania. Dania większe niż podano w przepisie.	Uważnie monitoruj proces gotowania.
Sos serowy jest lepki po ugotowaniu w kuchenke mikrofalowej.	Ser gotowany z sosem.	Dodaj ser pod koniec gotowania. Ciepło sosu roztopi ser.
Warzywa są suche po ugotowaniu w kuchenke mikrofalowej.	Gotowane bez przykrycia.	Przykryć pokrywką lub folią spożywczą.
	Zbyt mała zawartość płynów, np. warzyw korzeniowych.	Dodać 2-4 łyżki wody.
	Solone warzywa przed gotowaniem.	Sól dopiero po ugotowaniu.
Kondensacja wewnątrz urządzenia.	To normalne. Niektóre potrawy wytwarzają dużo pary podczas gotowania.	Wytrzyj kuchenkę miękką ściereczką.
Talerz obrotowy obraca się w obu kierunkach.	–	To normalne.
Ciepłe powietrze wydostaje się wokół uszczelki drzwi.	Urządzenie nie jest hermetyczne.	Jest to normalne i nie oznacza wycieku mikrofal.
Niebieskie iskry lub iskrzenie mogą być widoczne podczas używania metalowych naczyń kuchennych.	Podczas gotowania z samą FUNKCJĄ MIKROFAL nie wolno używać metalowych naczyń kuchennych.	NATYCHMIAST zakończyć program. Nie używać metalowych naczyń kuchennych z samą FUNKCJĄ MIKROFAL.
Grill wyłącza się tymczasowo podczas grillowania lub trybu mieszanego.	Podczas gotowania grill włącza się i wyłącza automatycznie, aby uniknąć przypalenia żywności przed gotowaniem.	To normalne.

Tosty z tuńczyka

Składniki

Dla 4 osób

8 kromek chleba
2 łyżki kaparów
2 łyżki posiekanej natki pietruszki
6 łyżek (100 g) majonezu
50 gramów startego sera
280 g tuńczyka w zalewie
Sól
Pieprz

Naczynie: 1 miska

Lekko zrumienić chleb w tosterze (lub opiekąć na metalowej ruszcie na poziomie grilla 1 przez 2-3 minuty). Odcedź tuńczyka i wymieszaj wszystkie pozostałe składniki w misce. Dopraw mieszankę i rozprowadź równomiernie na kromkach tostów. Umieść 4 kromki tostów na ruszcie metalowym i podgrzewaj przez ok. 3 minuty na trybie mieszanym grill 1 + 300 W, a następnie przez kolejne 3 minuty na grill 1. Postępuj w ten sam sposób z pozostałymi kromkami tostów.

Zupa Saint-Germain

Składniki

Dla 4 osób

300 gramów suszonego groszku
50 gramów masła
1 cebula
1 pęczek ziół
2 ząbki czosnku
1 por, cienko pokrojony
1 marchewka, cienko pokrojona
50 g boczku śniadaniowego wędzonego, pokrojonego w kostkę
3 łyżki śmietany
Sól
Pieprz

Naczynie: 1 brytfanna (3 litry)

Suszony groszek umyć w wodzie i odsączyć. Umieścić w naczyniu żaroodpornym i zalać gorącą wodą. Gotuj na 1000 W przez 4-6 minut (lub do zagotowania wody). Odsypać. Przykryj i gotuj por, marchewkę i cebulę na maśle przez 4 minuty z mocą 1000 W. Dodać suszony groszek i pokrojony w kostkę boczek wędzony. Zalać 700 ml gorącej wody, dodać czosnek i pęczki ziół. Przykryć. Gotuj na mocy 1000 W przez 7-9 minut, a następnie na mocy 300 W przez 22-25 minut, często mieszając i upewniając się, że suszony groszek jest zawsze przykryty wodą. Gdy suszony groszek będzie łatwy do zmiażdżenia, usuń bukiet garni i zmiksuj wszystko w blenderze. Doprawiamy według uznania i dodajemy śmietanę. Podawać z grzankami.

Nadziewane pieczarki

Składniki

Dla 4-6 osób

275 g płaskich pieczarek, ok. 2,5 cm średnicy, obrane i usunięte lodygi
2 plastry wędzonego boczku śniadaniowego
3 ml (½ łyżeczki) musztardy francuskiej
50 g świeżej bulki tartej
1 jajko, roztrzepane
60 ml (4 łyżeczki) mleka
15 ml (1 łyżeczka) świeżej pietruszki, posiekanej
2 cienkie plasterki sera
1 pomidor, cienko pokrojony

Naczynie: duży talerz obiadowy

Plastry boczku ułożyć na talerzu, przykryć kawałkiem papieru kuchennego i gotować na mocy 1000 W przez 1-2 minuty. Pozwól ostygnąć, a następnie pokrój na małe kawałki. W małej misce wymieszaj posiekane ser, bekon, musztardę i bułkę tartą. Dodaj jajko, mleko, pietruszkę i przyprawy. Dobrze wymieszaj. Powstałą mieszanką napełnij zagłębienia pieczarek. Pokrój plastry sera w kostki o pojemności 1 cm³ i ułóż na wierzchu nadzienia. Pomidory pokroić w ćwiartki i ułożyć na pieczarkach. Ułóż grzyby w kółko na talerzu i gotuj z mocą 1000 W przez 4 minuty (lub do momentu, aż ser zacznie się topić, a grzyby będą gotowe).

Filet z piersi kaczki w sosie pomarańczowym

Składniki

Dla 2 osób

1 filet z piersi kaczki (300-350 g)
2 łyżki octu
1 szalotka, posiekana
1 łyżka miodu
50 ml bulionu z kurczaka
50 ml soku pomarańczowego
Sól pieprz
Zagęszczacz sosu lub skrobia

Naczynie: 1 miska + płaska forma Pyrex®

Odetnij trochę tłuszczu z piersi kaczki i umieść skórą do dołu w płaskim naczyniu Pyrex®. Gotuj przez ok. 6-8 minut w trybie mieszanym grilla 1 + 440 W, obracając po 3 minutach i odsączając tłuszcz. Filet przyprawić, zawinąć w folię i odstawić. Dodaj ocet do naczynia, aby rozpuścić płyn z gotowania i gotuj z mocą 1000 W przez 1 minutę. Wlej płyn do miski, dodaj szalotkę i miód i gotuj z mocą 600 W przez 1 minutę. Następnie dodaj bulion i sok pomarańczowy. Redukuj sos bez przykrycia przez 3-4 minuty przy mocy 600 W, zagęść 1 łyżką zagęszczacza do sosów i dopraw do smaku. Przed podaniem sosu dodaj sos z polędwicy.

Normandzka pierś kurczaka

Składniki

Dla 4-5 osób

800 g filetów z piersi kurczaka
2 szalotki
40 gramów masła
1 kieliszek białego wina
lub cydr
sól i pieprz
4 duże jabłka
spoiwo sosu
4 łyżki śmietany
2 łyżki Calvadosu

Naczynie: 1 forma Pyrex (średnica 25 cm)

Filety z piersi kurczaka kroimy na kawałki. Przykryć i dusić posiekane szalotki na maśle przez 2 minuty przy mocy 1000 W. Dodaj kurczaka, białe wino lub cydr, sól, pieprz oraz obrane i pokrojone w kostkę jabłka. Przykryj i gotuj na mocy 1000 W przez 12-14 minut, mieszając w połowie gotowania. Wyjąć kurczaka, odsączyć i odłożyć zawinięty w folię aluminiową. Wlej śmietanę, zagęstnik do sosu i calvados do naczynia i gotuj bez przykrycia przez kolejne 3-4 minuty przy mocy 1000 W. Doprawić do smaku i ponownie włożyć kurczaka do sosu.

Szybka Moussaka

Składniki

Dla 4 osób

3 bakłażany (ok. 1 kg)
1 cebula
Oliwa z oliwek
1 ząbek czosnku
400 g ugotowanego, drobno posiekanego mięso jagnięce
tymianek
parszwy
1 słoik passaty pomidorowej (400 g)
sól i pieprz
100 gramów mozzarelli

Naczynie: Płaska forma 1 forma Pyrex® (średnica 26 cm) + 1 miska do mieszania

Bakłażana kroimy wzdłuż na dość cienkie plastry. Umieść niektóre z tych plasterków w płaskim kształcie. Przykryć folią spożywczą i gotować przy mocy 1000 W przez ok. 8 minut. Plasterki powinny być miękkie i uginać się pod naciskiem. Powtórz z pozostałymi plasterkami bakłażana. Odcedź i odłóż na bok. Podsmaż posiekaną cebulę w misce z 3 łyżkami oliwy z oliwek przez 2 minuty i 30 sekund przy mocy 1000 W. Dodaj czosnek i mięso mielone, tymianek, posiekaną natkę pietruszki i passatę pomidorową. Smak. W naczyniu układać naprzemiennie przyprawione plastry bakłażana i sos mięsny. Wykończ warstwą bakłażana i skrop 2 łyżkami oliwy z oliwek. Górne danie z plasterkami mozzarelli. Umieścić na szklanym talerzu i gotować przez ok. 18 minut w trybie mieszanym grilla 1 + 600 W.

Gratin Dauphinois

Składniki

Dla 4 osób

700 g ziemniaków, obranych
70 g sera Emmentaler, startego
1 ząbek czosnku
200 mililitrów mleka
200 ml śmietany
Sól i pieprz

**Naczynie: 1 naczynie
żaroodporne
(średnica 25 cm)**

Ziemniaki pokroić w cienkie plasterki. Obierz i posiekaj ząbek czosnku. Umieść plastry ziemniaków w naczyniu. Posypać czosnkiem, połową sera, solą i pieprzem. Zalej go śmietanką i mlekiem. Posyp pozostałym serem. Umieścić na szklanym talerzu i gotować przez 20-22 minuty w trybie mieszanym grilla 1 + 600 W, a następnie 4-6 minut na grill 1. Czas gotowania może się różnić w zależności od rodzaju ziemniaków. Połowę ilości w mniejszym naczyniu żaroodpornym można ugotować w ciągu 12-15 minut w trybie mieszanym grilla 1 + 600 W, a następnie 3 minuty na grill 1.

Zapiekanka z ratatouille

Składniki

Dla 6 osób

700 g - 800 g mrożonych warzyw,
odmian śródziemnomorskich lub
ratatouille
5 łyżek kuskusu, średniego
1 łyżka śmietany
5 jajek
150g chorizo
70 g sera Emmentaler, startego
Sól i pieprz

**1 forma Pyrex (średnica 22 cm) +
1 duża miska do mieszania**

Gotuj zamrożone ratatouille z kuskusem w przykrytym naczyniu Pyrex® z mocą 1000 W przez 11-12 minut. W misce ubij jajka i śmietanę. Dodaj pokrojone w kostkę chorizo, starty ser i ugotowaną mieszankę warzyw i kuskusu. Dokładnie wymieszaj, posmakuj i wlej do formy Pyrex®. Umieścić na szklanym talerzu i gotować przez 10-12 minut w trybie mieszanym grilla 1 + 600 W. Podawać na ciepło lub na zimno.

Risotto z borowikami

Składniki

Dla 4 osób

40 g suszonych borowików
1 cebula
50 gramów masła
1 ząbek czosnku
250 g ryżu Arborio,
500 ml gorącej wody z 1 kostką
bulionu warzywnego
listki bazylii, posiekane

**Naczynie: 1 brytfanna (3 litry) +
1 mała miska**

Namocz borowiki w 400 ml ciepłej wody na co najmniej 2 godziny (a najlepiej na całą noc). Przykryj miskę i smaż posiekaną cebulę z masłem na mocy 1000 W przez 2 minuty i 30 sekund. Wymieszać z ryżem w naczyniu żaroodpornym. Przykryj i gotuj na mocy 1000 W przez 1 minutę. Dodaj obrany i rozgnieciony czosnek, połowę bulionu warzywnego i połowę wody z moczenia grzybów. Okładka. Gotuj na mocy 1000 W przez 4-5 minut, a następnie na mocy 300 W przez 15 minut, mieszając resztę bulionu i wodę z moczenia w połowie gotowania. Dodaj posiekane grzyby i listki bazylii na 3 minuty przed końcem gotowania, w razie potrzeby dodając kilka łyżek gorącej wody. Doprav risotto do smaku i odstaw pod przykryciem na 8 minut, a następnie wymieszaj widelcem. Podawać z parmezanem.

Kokosowe rybne curry

Składniki

Dla 4-5 osób

1 cebula
1 czerwona papryka
200 ml mleka kokosowego
1 pomidor
1 łyżka pasty curry
sok z ½ cytryny
600 g czarniaka lub czarniaka
sól i pieprz

**Naczynie: 1 forma Pyrex®
(średnica 22 cm)**

Przykryj i smaż posiekaną cebulę i pokrojoną w kostkę paprykę w naczyniu przez 4-5 minut przy mocy 1000 W. Dodaj mleko kokosowe, pomidora obranego ze skóry i pokrojonego w kostkę, pastę curry i sok z cytryny. Gotuj z mocą 1000 W przez 3 minuty, a następnie dodaj pokrojoną w kostkę rybę. Przykryj i gotuj na mocy 1000 W przez 6-7 minut, mieszając w połowie gotowania. Posmakuj przed podaniem. Jeśli używasz 4 mrożonych fileatów rybnych, gotuj z mocą 1000 W przez około 13 minut, mieszając w połowie gotowania.

Pieczone owoce morza

Składniki

Dla 4 osób

500 g mrożonych owoców morza (mieszanych)
3 szalotki
1 marchewka
150 gramów grzybów
30 gramów masła
Mąka
250 ml mleka
Owocowe białe wino
1 łyżka posiekanego koperku
sól i pieprz
30 g sera Emmentaler, startego

**Naczynie: 1 miska + 1 małe,
płytkie naczynie żaroodporne
(średnica 24 cm)**

Rozmrażaj owoce morza przez ok. 6 minut przy mocy 600 W, często mieszając. Odlej i zbierz płyn, uzupełnij 250 ml mleka. Posiekaj szalotki, marchewkę i grzyby i smaż w misce z 30 g masła przez 4 minuty przy mocy 1000 W. Dodać 3 łyżki mąki, wymieszać i gotować przez 1 minutę przy mocy 1000 W. Dodaj mleko i płyn do rozmrażania owoców morza. Gotuj ten sos z mocą 1000 W przez 5-6 minut, mieszając w połowie gotowania. (Jeśli sos nie jest wystarczająco gęsty, wymieszaj trochę zagęszczacza do sosu z białym winem i dodaj). Dodaj 1 łyżkę wina i koperek, dodaj owoce morza i dopraw do smaku. Wlać mieszaninę do naczynia żaroodpornego. Posypać tartym serem i ułożyć na metalowej kratce. Gotuj przez 6 minut w trybie mieszanym grilla 1 + 600 W, a następnie 4-5 minut na Grill 1.

Pielęgnica z szafranem

Składniki

Dla 4 osób

2 szalotki
1 czerwona papryka
2 łyżki oliwy z oliwek
sok z ½ cytryny
½ szklanki białego wina
600 g filetu z pielęgnicy lub okonia
nilowego
Trochę nitek szafranu
100 ml śmietany

**Naczynie: 1 forma Pyrex®
(średnica 27 cm) + 1 miska**

W misce pod przykryciem podsmaż posiekaną szalotkę i paprykę na oliwie z oliwek z mocą 1000 W przez 4 minuty. Rozłóż tę mieszankę na dnie naczynia i połóż filety na wierzchu, a następnie polej sokiem z cytryny i białym winem. Przykryj folią spożywczą i gotuj na mocy 600 W przez 8-10 minut (11-12 minut na mocy 1000 W, jeśli używasz mrożonych fileatów). Wyjmij kawałki ryby i odłóż na bok. Wlej szafran i śmietanę do naczynia i zmniejsz moc bez przykrycia do 1000 W na 3-4 minuty. Doprawiamy do smaku, wkładamy rybę do sosu i podajemy z ryżem lub pieczonym koprem włoskim.

Biały sos

Składniki

500 ml

35 gramów mąki
35 gramów masła
500 ml mleka
Sól
pieprz
Gałka muszkatołowa, starta

Naczynie: 1 miska (1,5 litra)

Roztapiaj masło pod przykryciem przez 1 minutę przy mocy 600 W. Dodaj mąkę, wymieszać i gotować jeszcze przez 1 minutę przy mocy 600 W. Odłożyć. Podgrzewaj mleko w pojemniku z mocą 1000 W przez 2 minuty 30 sekund do 3 minut. Zalać zasmażką, ciągle mieszając. Gotować jeszcze 2-3 minuty, kilkakrotnie energicznie mieszając i pilnując, aby sos się nie wykipiał. Spróbuj i dodaj trochę startej gałki muszkatołowej. Dodaj 2 żółtka i 80 g startego sera, aby stworzyć sos Mornay.

Sos roquefort

Składniki

Dla 4 osób

50 gramów Roqueforta
200 ml śmietany
2 łyżeczki skrobi kukurydzianej
Sól
Pieprz

Naczynie: 1 miska (500 ml)

Roquefort pokroić na kawałki i roztopić przy mocy 600 W przez 1 minutę i 30 sekund. Dodaj śmietanę i skrobię kukurydzianą wymieszaną z 1 łyżką wody. Gotuj przez 2 minuty 30 sekund do 3 minut z mocą 1000 W, energicznie ubijając trzepaczką w połowie czasu gotowania. Posmakuj przed podaniem. Ten sos szczególnie dobrze komponuje się z czerwonym mięsem.

Crème Pâtissière (krem do ciasta)

Składniki

500 ml mleka
50 gramów mąki
100 gramów cukru
3 jajka

Naczynie: miska 1 litr

Gotuj mleko przez 3-4 minuty przy mocy 1000 W. W międzyczasie w misce wymieszaj cukier i mąkę. Dodaj jajka. Mieszać. Dodać gorące mleko, energicznie mieszając trzepaczką. Gotować 3-4 minuty z mocą 1000 W, co minutę energicznie mieszając trzepaczką.

Dżem z owoców jagodowych

Składniki

450 g jagód, umytych
450 g bardzo drobnego cukru
30 ml (2 łyżki stołowe) soku z cytryny
5 ml (1 łyżeczka) masła

Naczynie: Duża miska do mieszania

Umieść wszystkie składniki w dużej misce. Gotuj przez 5 minut z mocą 1000 W (10-15 minut, jeśli używasz mrożonych owoców). Mieszaj od czasu do czasu. Gotuj, aż cukier się rozpuści. Zetrzyj kryształki cukru z miski. Doprowadzić mieszaninę do wrzenia na 1000 W. Kontynuuj, aż do osiągnięcia punktu wiązania - około 15-20 minut. Niech trochę ostygnie, a następnie zamieszaj. Następnie potnij, zamknij i opis.

pudding ryżowy

Składniki

Dla 4 osób

100 g puddingu ryżowego
1000 ml pełnego mleka
80 gramów cukru
1 laska wanilii i mały kawałek
laska cynamonu

Naczynie: 1 miska (2,5 litra)

Do miski włożyć ryż, mleko i cukier. Dodaj laskę cynamonu i pokrojona laskę wanilii. Nie przykrywać. Doprowadzić do wrzenia na 1000 W przez 7 do 8 minut. Uważaj, aby mleko się nie zagotowało. Następnie gotuj przez 60 minut przy mocy 300 W. Przykryj i pozostaw do ostygnięcia na co najmniej 1 godzinę. Jeśli nie masz pełnego mleka, zastąp 200 ml tłustej śmietanki 200 ml odtłuszczonego mleka.

Bretońskie ciasto śliwkowe

Składniki

Dla 6 osób

200 g śliwek bez pestek
1 łyżka rumu
250 ml mleka
60 gramów masła
200 ml śmietany
100 gramów mąki
1 szczypta soli
100 gramów cukru
3 jajka

**Naczynie: 1 forma Pyrex®
(średnica 22 cm) + 2 miski**

Podgrzewaj śliwki z rumem i odrobiną wody przez 40 sekund przy mocy 1000 W. Przykryj i pozostaw do namoczenia na co najmniej 2 godziny. Mleko, masło i śmietankę podgrzewaj na 1000 W przez 1 minutę 30 sekund do 2 minut. Wymieszaj mąkę, sól, cukier i jajka w misce i dodaj gorące mleko, ciągle mieszając. Odsącz śliwki i rozłóż w naczyniu. Wylej na to ciasto. Umieść naczynie na szklanym talerzu i gotuj przez 10 minut w trybie mieszanym grilla 1 + 600 W, następnie kolejne 6-7 minut na Grill 1.

Ciasto jabłkowe

Składniki

Dla 4-6 osób

1 rolka masłanego ciasta francuskiego
300 g dżemu jabłkowego
2-3 duże jabłka
1 opakowanie cukru waniliowego

Naczynie: Forma do ciasta Pyrex®

Tortownicę Pyrex® wyłóż ciastem. Włóż coś do lodówki. Jabłka obrać i pokroić w cienkie plasterki. Rozłóż kompot jabłkowy na spodzie ciasta, ułóż na nim plasterki jabłka. Posypać cukrem waniliowym. Umieść formę do ciasta na szklanym talerzu i piec ciasto przez ok. 26 minut w trybie mieszanym grilla 1 + 600 W, a następnie przez kolejne 3-4 minuty na grill 1 na metalowym ruszcie. Przed podaniem ostudzić na metalowej kratce.

Brownie z Bostonu

Składniki

Dla 4-6 osób

100 g bloku czekoladowego
100 gramów masła
100 gramów brązowego cukru
100 gramów mąki
100 g orzechów włoskich, posiekanych
2 łyżki kakao w proszku
1 łyżeczka proszku do pieczenia
1 saszetka cukru waniliowego
ok. 10 g
2 jajka, roztrzepane

**Naczynie: Forma Pyrex®
(16 x 20 cm) wyłożona papierem do pieczenia + 1 miska**

Umieść czekoladę i masło w misce i podgrzewaj na mocy 600 W przez 2 minuty (lub do momentu, aż czekolada się rozpuści). Dodać wszystkie pozostałe składniki i dokładnie wymieszać. Wlać do formy i piec w trybie mieszanym grilla 1 + 600 W przez 4 minuty 30 sekund do 5 minut (lub do momentu, aż ciasto będzie gotowe). Ostudź i pokrój w kwadraty.

Produkt firmy Panasonic

Ten produkt jest objęty e-gwarancją Panasonic.

Prosimy zachować dowód zakupu.

Warunki gwarancji oraz informacje dotyczące tego produktu są dostępne na www.panasonic.com/pl lub pod następującym numerem telefonu: 222953727 – numer do połączeń stacjonarnych (kablowych).

Panasonic Corporation

<http://www.panasonic.com>

© Panasonic Corporation 2019

F0003CB20GP

PA0319-0